الجديد فى فن الطهى
بالمطبخ الإيطالى

إعداد

الشيف المصرى

إبراهيم عبد الله القرموطى

مكتبة جزيرة الورد
تقاطع شارع عبدالسلام عارف مع
شارع الهادى
ت: ٠٥٠/٢٢٥٧٨٨٢

الطبعة الأولى

١٤٢٠هـ - ٢٠٠٠م

مكتبة جزيرة الورد
تقاطع شارع عبد السلام عارف مع
شارع الهادى
ت: ٠٥٠/٢٢٥٧٨٨٢

بسم الله الرحمن الرحيم

وبه أستعين وعليه أتوكل

أعزائى القراء: من الرجال، والنساء، والشباب، والشابات، والأطفال إنى أتشرف بكم قارئين لى هذا الكتاب الأول من نوعه والخامس لى إنى أتحدث فيه عن ما هو المطلوب عمله فى حياتنا الشخصية والعملية عندما تكون مع نفسك إذا أقدمت على ما هو المكتوب فيه سوف تعتمد على نفسك على مدى الحياة التى تعيشها من أجل تقديم شىء تكون أنت راضى عنه لمن تقدمه له فبذلك تكون إنسان واضح مع نفسك قبل أن تكون واضح مع الآخرين فبذلك أبدى إهتمامى الأول أن أقدم لسيادتكم شيئاً يسعدكم فى آلأداء ويكون سهل جداً للغاية عندما تجيد عمله فى مطبخك مع خالص تمنياتى لكم بالتوفيق.

أحبائى القراء:

إنى أربط فى هذا الكتاب ما يمكن عمله وتأديته فى المطبخ المنزلى الحديث، فبذلك هذا الكتاب مهم جداً لك ولأسرتك، فهذا شامل من جميع الأصناف من شورب، وسلطات، ولحوم، وطيور، وأسماك، ومكرونات، وأرز، وأنواع من البيض، وأنواع المعجنات أى الفطائر، وأطباق من الحلوى الشرقية والغربية على أحدث الطرق الفنية فى الأداء والعمل والخبرة الطويلة فى مجال فن الطهى العالمى والخبرة فى الفنادق السياحية الكبرى ذات الدرجة الأولى والمطاعم الفايف استارز فبذلك أقدم لسيادتكم هذه الأطباق كما يلى.

الشيف/ إبراهيم عبد الله القرموطى

الفصل الأول

أهم الشروط الواجب توافرها فى عمل الشورية

١ـ أن تكون خالية من الدهون والدسم.

٢ـ أن تكون العظام المستعملة فى البيوت تكون نظيفة.

٣ـ أن تكون أنواع الخضروات المقدمة فى الشوربة تكون مغسولة غسلاً جيداً.

٤ـ أن تكون الشورب المقدمة طازجة وساخنة عند التقديم.

أنواع الشورية المقدمة

١ـ شوربة لارين.

٢ـ شوربة فولاجيه.

٣ـ شوربة إستاجيه.

٤ـ شوربة بيلاجيه.

٥ـ شوربة كومانجيه.

٦ـ شوربة ديبلاجيه.

٧ـ شوربة إفواجيه.

٨ـ شوربة ديمواجيه.

٩ـ شوربة كونماجيه.

١٠ـ شوربة لان فاجيه.

أعزائى: إن هذه الشورب جديدة فى الاسم وجديدة فى الطهى وجديدة فى التست أى الطعم، ليست موجودة فى كتاب آخر على مستوى العالم العربى والغربى والأوروبى.

١ـ شوربة لا رين

المقادير:

٢ لتر بيون دجاج + ثمن كيلو دقيق ملعقة ملح طعام + نصف دجاجة مخلية ملوقه مقطعة كريهات.

الطريقة:

تحضر إناء وتضع به البيون ويرفع على النار وتضيف إليه الملح، وبعد ذلك تذوب الدقيق فى نصف لتر ماء بارد، ثم تضعه على البيون وهو على النار مع مراعاة التقليب جيداً ثم بعد ذلك تصفيه بالشاشه ـ وعند التقديم توضع عليه الدجاج على الوجه ويجمل ببقدونس مفرى ناعم جداً.

*****

٢ـ شوربة فولا جيه

المقادير:

٢ لتر بيون لحمة ضانى +ثمن كيلو دقيق+ نصف لتر حليب + لحمة ضانى حمراء مسلوقة مقطعة كريهات + ملح + ورق لورة حبهان + مستكة.

الطريقة:

تحضر إناء به البيون ثم يرفع على النار، ثم بعد ذلك تحضر الحليب وتذوب فيه الدقيق عندما يغلى البيون ضع عليه الملح وورق اللورة والحبهان والمستكة ويترك لمدة ١٠ دقائق على النار، ثم تقوم بوضع الدقيق المذوب فى الحليب على البيون مع مراعاة التقليب السريع ثم يترك على النار لمدة ٥ دقائق ثم يصفى بشاشة وعند التقديم توضع عليه اللحمة المسلوقة مع وضع رشة قرفة مطحونة على الوجه.

*****

٣- شوربة إستاجيه

المقادير:

٢ لتر بيون لحمة ضانى + ربع كيلو بسلة خضراء + ورق لورة + حبهان + ملح.

الطريقة:

تحضر إناء وبه البيون ويرفع على النار مع إضافة جميع هذه المكونات، ثم تقوم بعد نضج البسلة بفرم هذه الأشياء فى خلاط، ثم تصفى جيداً فى شاشة ثم تقدم ساخنة وتجمل بعيدان كرفس مقطعة كريهات وتكون مسلوقة.

*****

٤- شوربة بيلاجيه

المقادير:

٢ لتر بيون لحمة كندوز + ٤ حبات بطاطس مقطعة جوليان + ٢ بصلة مقطعة جوليان + ورق لورة + ملح + بقدونس مفرى ناعم.

الطريقة:

تحضر إناء وبه البيون والبطاطس والبصل والبقدونس وورق اللورة والملح، ثم يرفع على النار ويترك حتى يتم نضجه جيداً ثم يصفى جيداً بعد النضج، ثم يسخن مرة ثانية ويقدم وعند التقديم يرش على الوجه بقدونس مفرى ناعم.

*****

٦- شوربة ديبلاجيه

المقادير:

٢ لتر بيون لحمة ضانى + ثمن كيلو دقيق + نصف لتر حليب + ورق لورة + ملح + كريمة لبانى ثمن كيلو + جزر مبشور مسلوق.

الطريقة:

تحضر إناء وبه البيون ويرفع على النار ثم تحضر الدقيق ويذاب فى الحليب، ثم

عندما يغلى البيون مع ورق اللورة والملح تقوم بوضع الدقيق المذاب فى الحليب على البيون مع مراعاة التقليب السريع، ثم بعد ذلك تقوم بتصفية هذا، وعند التقديم تقوم بوضع الجزر ثم ملعقة كريمة على وجه طبق الشوربة عند التقديم مع مراعاة تقديم هذه الشوربة ساخنة جداً جداً.

*****

٧ـ شوربة إفواجيه

المقادير:

٢ لتر بيون لحمة أى لحمة + جزر مبشور عدد ٢ + ٢ حبة بطاطس + شمرة عيدان + كرفة ١ ملعقة + كرفس ٢ عود + ورق لورة + ملح + بقدونس مفرى ناعم.

الطريقة:

تحضر البيون فى إناء وتوضع به الجزر المبشور والبطاطس تكون مقطعة حلقات+ الشمر والقرفة والكرفس وورق اللورة والملح ثم يرفع على النار ويترك حتى يتم نضجه وبعد ذلك تقوم بفرمه فى خلاط ثم يصفى بشاشة، ثم عند التقديم تضع عليه البقدونس المفرى مع مراعاة عند التقديم لابد أنها تكون ساخنة.

*****

٨ـ شوربة ديمواجيه

المقادير:

٤ لتر ماء + ربع كيلو لية خروف + ربع كيلو لحمة مفرومة كندوز +٢ بيضة + فلفل حصى ١٥ جرام + كرفس ٣ عيدان + ٢ بصلة + ٢ حبة بطاطس + ٢ عود شمر + ٥ قرون فول أخضر + ملح + ربع كيلو كريمة لبانى.

الطريقة:

تحضر إناء وبه الماء ويرفع على النار ويترك حتى يغلى، ثم بعد ذلك تقوم بوضع هذه المقادير به ويترك على النار لمدة ساعة ونصف ساعة، ثم بعد ذلك تقوم

بتصفيته جيداً بشـاشة مرتين ثم يرفع على النار مرة ثانية حتى يغلى، ثم بعد ذلك يقدم مع وضع ملعقة كريمة على الوجه ثم يقدم ساخناً.

*****

٩. شوربة كونماجيه

المقادير:

٢ لتر بيون لحـمة ضانى + نصف كيلو فـاصوليا بيضـة ناشفة + ملح + ورق لورة + حبهان .

الطريقة:

تحضـر إناء وبه جمـيع هذه المقادير ويرفع على النار ويتـرك حتى يتم نضـجه جيـداً ثم بعد ذلك تقـوم بفر هذه المكونات فى خلاط، ثم تـصفى فى شنوار أى مصفاة ثم ترفع على النار مرة ثانية ويتـرك لمدة خمسة دقائق ثم ينزل من على النار ثم يقدم ساخناً.

*****

الفصل الثانى

أعزائى القراء:

إننى أقدم لسيادتكم فى هذا الفصل الثانى كيف تقدم طبق سلاطة لنفسك ويكون طبق شهى به جميع أنواع الفيتامينات ويعود على صحة سيادتك أنت وأسرتك، فيسعدنى أن أقدم لسيادتكم ما هو جديد فى عالم فن السلطات الشرقية والغربية التى تقدمها على أحدث النظم الفنية فى مطابخنا الحديثة.

كما أننى أطلب من سيادتكم عندما تقوم بعمل طبق سلاطة عليك القيام بغسيل وتنظيف كل ما يقدم من أنواع خضروات وطيور ولحوم وأسماك، فهذا مهم جداً جداً للغاية على أن يكون يساعد فى نمو الجسم عندما تكون هذه الأشياء نظيفة ومغسولة غسلاً جيداً ولا يصاب الجسم بأى نوع من الأمراض التى تصيب الجسم.

فلكم منى تحياتى واحترامى

مع تحيات المؤلف

إبراهيم عبد الله القرموطى

الفصل الثانى

أهم الطرق التى يمكن توافرها عند التقديم لطبق سلاطة

١ـ غسل جميع أنواع الخضروات غسلاً جيداً.

٢ـ تنظيف أى نوع من المأكولات بطريقة جيدة.

٣ـ غسل الأطباق بالمواد المنظفة لسلامة الصحة.

٤ـ عند تقديم الطبق لابد من تجميله حسب رغبتك أنت.

أنواع السلطات المقدمة لسيادتكم هى كما يلى:

١ـ سلطة إفوامى.

٢ـ سلطة كوك مير.

٣ـ سلطة ديجارسيه.

٤ـ سلطة كوكا نجير.

٥ـ سلطة ليمير.

٦ـ سلطة جومان.

٧ـ سلطة فينتانير.

٨ـ سلطة شيكانير.

٩ـ سلطة إبواكيه.

١٠ـ سلطة دول ماجيه.

١١ـ سلطة بنجاسيه.

١٢ـ سلطة كونمادير.

١٣ـ سلطة فول ما كير.

١٤ـ سلطة إسبانسير.

١ـ سلطة إفوامى

المقادير:

حزمة جرجير + ٢ حبة طماطم + –٥٠ جرام برغل + ليمون + كمون + زيت طعام + الملح.

الطريقة:

تحضر الجرجير وينظف ويقطع جوليان + الطماطم تغسل وتقطع جوليان وتقوم بغسل البرغل، ثم يوضع فى ماء لمدة ١٠ دقائق ثم يصفى ثم تضيف الجرجير والطماطم إليه وتعصر الليمون مع إضافة الكمون والملح والزيت ويخلط جيداً، ثم يقدم مع مراعاة تجميل الطبق.

*****

٢ـ سلطة كوك مير

المقادير:

عدد ٢ جزرة مبشورة + ٢ خيارة مبشورة + عدد ١٠ قرون فول أخضر + ٢٠ حبة بسلة مسلوقه + عدد ٣ صفار بيضة + عصير ليمون + ملح + جبلاتين.

الطريقة:

تحضر الجزر المبشور والخيار المبشور والفول الأخضر والبسلة المسلوقة وعصير الليمون والملح ثم، تقوم بتسييح الجيلاتين ثم تحضر بولة عميقة وترص فيها أولا البيض ثم توضع عليها باقى المكونات، ثم تصب عليها الجيلاتين وتترك حتى تجمد ثم تصبها مرة ثانية مع طبق وتجمل ثم تقدمه.

*****

٣ـ سلطة ديجارسيه

المقادير:

عدد ٤ بياض بيض + خص قلب خصاية واحدة + ٣ رأس فجل أحمر +

ملح + كمون + عصير ليمون.

الطريقة:

تحضر البيض ويقطع إسليز + الخص إسليز+ الفجل يغسل وينظف ويقطع إسليز، ثم تخلط معهم الملح والكمون وعصير الليمون ثم يرص فى طبق ويجمل ويقدم فاتح للشهية.

*****

٤ـ سلطة كوكاجير

المقادير:

زبادى عدد ١ علبة + ٢ خيارة صغيرة مبشورة ومقشرة + فص واحد ثوم مفرى + زيت طعام.

الطريقة:

تحضر الزبادى وتضيف إليه الخيار المبشور مع فص الثوم، ثم يخلط جيداً، ثم يقدم مع الزيت.

*****

٥ـ سلطة ليمير

المقادير:

عدد ٥ علب زبادى + قطعة شاشة + زيت زيتون + نعناع مفرى أخضر.

الطريقة:

تحضر الزبادى ويفرغ فى الشاشة ويعلق لكى يصفى لمدة ٥ ساعات على الأقل ثم توضع عليه عند التقديم النعناع المفرى وزيت الزيتون ثم يقدم.

*****

٦ـ سلطة جومان

المقادير:

عدد ربع دجاجة مسلوقه مخلية من العظام عدد حبة بطاطس ومقطعة كاريهات محمرة عدد ٢ رأس فجلة أحمر + نعناع مفرى + ملح + بقدونس مفرى.

الطريقة:

تحضر هذه المكونات جميعا وتخلط مع بعضها جيداً ثم عند التقديم تجمل بالفجل الأحمر ثم تقدمه فاتحة للشهية.

*****

٧ـ سلطة فيشانير

المقادير:

ربع كيلو سمك فيليه مسلوق + نعناع مفرى + عصير ليمون +خل + ملح+ كمون.

الطريقة:

تحضر السمك المسلوق ويقطع كريهات ويخلط مع عصير الليمون والنعناع والخل والملح والكمون، ثم يخلط مع الآخر ثم يقدم.

*****

٨ـ سلطة شيكانير

المقادير:

نصف دجاجة مخلية مسلوقة + ٢ حبة طماطم + بقدونس مفرى + كرات أخضر مفرى + ملح + كمون + فلفل أخضر مقلى مقطع كاريهات.

الطريقة:

تحضر الدجاج ويقطع كاريهات وتقطع الطماطم جوليان وتضيف عليهم

البقدونس المفرى والكرات المفرى والفلفل الأخضر والملح والكمون ويخلط جيداً ثم يوضع فى طبق ويجمل ويقدم.

*****

٩ـ سلطة إبواكيه

المقادير:

٢ حبة بطاطس مقطعة كاريهات مقلية + ٢ قرن فلفل رومى مقطع كاريهات ومقلى + كمون + ملح + عصير ليمون + بقدونس مفرى ناعم.

الطريقة:

تحضر جميع هذه المكونات وتخلط مع بعضها جيداً، ثم ترص فى طبق وتقدم مع مراعاة التجميل.

*****

١٠ـ سلطة دول ماجيه

المقادير:

كرنب أحمر مفرى إسليز + فجل أحمر مقطع إسليز + شمر مفرى ناعم + ٤ صفار بيضة + زيت زيتون + ملح + كمون + بصلة إسليز.

الطريقة:

تحضر الكرنب ويسلق ويبرد وتضيف إليه الفجل الأحمر والشمر وصفار البيض يقطع ويضاف إليهم والبصل أيضا، ثم يتبل بالملح والكمون والزيت ثم يقدم مع مراعاة التجميل فى الطبق.

*****

١١ـ سلطة بنجاسية

المقادير:

عدد ٢ حبة باذنجان مقطع كاريهات ومقلى بالزيت + ٢ فص ثوم ومفرى +

حبة طماطم مقطعة كريهات + ملح + كمون.

الطريقة:

تحضر هذه المكونات وتخلط جيداً مع بعضها، ثم ترص فى طبق وتجمل، ثم تقدم فاتحة للشهية لك ولأسرتك على الغذاء.

*****

١٢ـ سلطة كونمادير

المقادير:

عدد ٣ حبة كوسة مقلية مقطعة طرنشات + عصير الليمون + ملح + كمون + نعناع مفرى + بقدونس مفرى.

الطريقة:

تحضر هذه المكونات جميعاً ثم تقوم بخلطها مع بعضها، وبعد ذلك تحضر طبق وتوضع به هذه المكونات، وتكون متبلة جيداً ثم تقدم فاتحة للشهية لك.

*****

١٣ـ سلطة فول ماكير

المقادير:

ربع كيلو فول أخضر مقطع كاريهات ومقلى بالزيت+ عدد ٢ حبة طماطم مقطعة كريهات + رأس ٢ فجل أبيض + ١ بصلة مقلية ومقطعة إسليز + ملح + كمون + عصير ليمونة.

الطريقة:

تحضر جميع هذه المكونات وتخلط جيداً وتتبل جيداً، ثم تحضر طبق وتضع به هذه المكونات، ثم تجمل وتقدم لك ولأسرتك.

*****

١٤ـ سلطة إسبانير

المقادير:

ربع كيلو بنجر + عصير ليمون + ٢ فص ثوم مفرى + بقدونس مفرى ناعم+ ملح + كريمة لبانى أى قشطة + بصلة جوليان.

الطريقة:

تحضر البنجر وينظف ويسلق ثم يقطع جوليان، ثم تضيف إليه البصل المقطع جوليان والبقدونس المفرى والملح والثوم المفرى ويخلط جيداً، وعندما تقدم تحضر طبقاً وتوضع به هذه السلطة مع إضافة القشطة على الوجه وعصير الليمون، ثم يقدم طبق سلاطة جديد من نوعه.

سيداتى سادتى:

إننى أنهى معكم هذا الفصل الثانى فى هذا الكتاب الذى قدمت فيه ما هو جديد وحديث من جميع أنواع السلطات المقدمة لسيادتكم على أحدث النظم الفنية فى المطابخ العالمية فى فن عمل طرق هذه السلطات، فبذلك أتشرف بكم أن تقدموا هذه السلطات فى مطابخ سيادتكم بالمنازل فلكم منى دائماً الجديد .

مع أطيب وأشهى السلطات الحديثة والجديدة فى عالم فن السلطات، فلكم منى دوام الصحة والعافية.

مع تحيات المؤلف

ابن مصر الشيف/ إبراهيم عبد الله القرموطى

الفصل الثالث

أعزائى القراء فى جميع أنحاء العالم

يسعدنى أن أقدم لسيادتكم فى هذا الفصل بعض المأكولات الفاتحة للشهية، وتقدم هذه المأكولات مع طبق السلطة أحياناً ويمكن الاكتفاء بها كوجبة لك وخاصة فى المساء؛ لتكون خفيفة على معدتك لكى لا يصيبك أرق عند النوم ولك منى هذه الملاحظة عندما تقوم بتأدية العشاء: لا تأكل أى نوع من الأطعمة الدسمة وتنام فى الفراش فوراً، فهذا يسبب لك أرق وضيق فى التنفس أيضاً أما إذا أقدمت فعلا على أداء الوجبة الدسمة فى العشاء عليك أن تقوم بالمشى لمدة ساعة على الأقل وبعدها تسهر لمدة ساعتين وتتناول بعض المشروبات الساخنة لكى تهضم هذا الطعام الدسم وتنام وأنت فى غاية الصحة والعافية. الرجاء من سيادتكم عليكم العمل بهذه التعليمات للأهمية؛ لأن هذا يفيدك فى المستقبل عند الكبر وتكون شاب دائماً إلى مدى العمر الذى تعيشه.

مع تحيات المؤلف

إبراهيم القرموطى

الفصل الثالث

أنواع فواتح الشهية المقدمة

١- سيموانيف إبوا.

٢- لا مير فانيه.

٣- كولا نجير.

٤- ديفولانير.

٥- دى رى إبوانير.

٦- كوكجينير.

٧- بريمانير.

٨- سيلا إبوافير.

٩- إلتابوادير.

١٠- جوهان ديه.

طرق طهى فواتح الشهية وتقديمها بالمطبخ الحديث

١ـ سيموانيف إبوا

المقادير:

نصف كيلو بطاطس مسلوقه + ربع كيلو لحمة مفرومة ضانى + بقدونس مفرى + ثوم مفرى + زبدة ١٥٠ جرام + ملح + كمون.

الطريقة:

تحضر اللحمة وتشوح على النار مع إضافة الثوم والملح والكمون ثم تهرس البطاطس جيداً وتخلط مع اللحمة، ثم تحضر صنية وتدهن بالزبدة ثم توضع بها هذا المخلوط وتفرش بها جيداً، ثم تدخل بالفرن وتترك حتى يتم نضجها، ثم تخرج من الفرن وتقدم طبقاً فاتح للشهية مع السلطة.

*****

٢ـ لامير فانية

المقادير:

١ كيلو كوسة مقشرة ومقطعة دوائر سميكة + ملح + عصير طماطم نصف كوب + نصف كيلو بشاميل.

الطريقة:

تحضر الكوسة وتغسل وتقطع طرنشات سميكة ثم تسلق نصف سوى، ثم تحضر صنية وترص فيها الكوسة ثم عصير الطماطم مع الملح، ثم تقوم بوضع البشاميل عليها عن طريق كيس بلح الشام، ثم تدخل بالفرن وتترك حتى يتم نضجها جيداً ثم تقدم.

*****

٣ـ كولا نجير

المقادير:

نصف كيلو بطاطس مسلوقة + جزر ٣ حبات مسلوقة + بقدونس ونعناع وثوم مفرى ناعم + ملح + كمون + زبدة ١٥٠ جرام.

الطريقة:

تحضر البطاطس والجزر ويفرم على الماكينة، ثم يخلط عليه البقدونس والنعناع والثوم المفرى والملح والكمون، ثم بعد ذلك تحضر صنية وتدهن بالزبدة ثم تفرش فى الصنية بطريقة جيدة، ثم تدخل بالفرن وترك حتى نضجها، ثم تخرج من الفرن وتقطع مثلثات، ثم تقدم فاتحة للشهية لأسرتكم.

*****

٤ـ ديفولانير

المقادير:

عدد ١ دجاجة مخلية من العظام + بقدونس وشمر مفرى وبصل مفرى + ملح وفلفل أسود وكمون + زبدة ١٠٠ جرام + طرنشات طماطم.

الطريقة:

تحضر الدجاجة وتفرم على الماكينة مع البصل والشمر والبقدونس ثم تتبل بالملح والفلفل، ثم تحضر صنية وتدهن بالزبدة وتفرد بها مفروم الدجاج، ثم توضع عليها طرنشات الطماطم، ثم تدخل الفرن وتترك حتى يتم نضجها جيداً، ثم تقدم وجبة ساخنة فاتحة للشهية لك.

*****

٥ـ دى رى إيوانير

المقادير:

نصف كيلو بطاطس + نصف كيلو كوسة + نصف كيلو طماطم طرنشات + نصف كليوا لحمة مفرومة + بشاميل نصف كيلو + زبدة ١٥٠ جرام + ملح وفلفل

أسود وكمون.

الطريقة:

تحضر البطاطس وتقشر وتقطع دوائر حلقات وتسلق نصف سوى ثم الكوسة أيضا تقطع دوائر حلقات وتسلق نصف سوى ثم تتبل اللحمة بالملح، والكمون والفلفل الأسود، ثم تحضر صنية وتدهن بالزبدة وترص بها البطاطس ثم توضع اللحمة المتبلة على البطاطس ثم الكوسة ثم الطماطم ثم البشاميل ثم تدخل بالفرن وتترك حتى نضجها ثم تخرجها من الفرن، وتقدم وجبة فاتحة للشهية لك ولأسرتك.

*****

٦ـ كوكجينيز

المقادير:

نصف كيلو حمص شامى مسلوق + بقدونس مفرى + ثوم مفرى + ٥ بيضات + زبدة ١٥٠ جرام + ملح + كمون + نصف كوب عصير طماطم.

الطريقة:

تحضر الحمص المسلوق ويهرس جيدًا مع الثوم والبقدونس ويتبل بالملح والكمون ثم تحضر صنية وتوضع بها الزبدة وتدهن بها، ثم تحضر الحمص ويوضع فى الصنية ثم عصير الطماطم ثم تقوم بفقش البيض على الوجه، ثم تدخل الصنية بالفرن لمدة ١٥ دقيقة، ثم تخرج منه وتقدم ساخنة وجبة شهية.

*****

٧ ـ بريمانير

المقادير:

ربع كيلو دقيق + ماء + ملح + كمون + ثوم مفرى + بقدونس مفرى + شمر مفرى + زيت قلى + بيض ٤ بيضات.

الطريقة:

تحضر الدقيق ويعجن مع البيض والملح والكمون والثوم والبقدونس والشمر وكوب ماء صغير ويعجن جيدًا، ثم تحضر طاسة للقلى ويوضع بها الزيت وترفع على النار ثم تحضر فنجان قهوة ويعبأ بهذا الخليط ويوضع فى الزيت، وعندما يحمر جيدًا أخرجه من الزيت ويترك حتى يصفى من الزيت، ثم يقدم فاتح للشهية.

*****

٨ ـ سيلا إبوافير

المقادير:

نصفكيلو لحمة مفرومة نصف كيلو فريك + نصف كيلو بصل + ملح + كمون+ زيت قلى.

الطريقة:

تحضر اللحمة وتفرم الفريك مرتين على الماكينة والبصل، ثم يتبل بالملح والكمون ثم تحضر طاسة وتوضع بها الزيت وترفع على النار، ثم تصبع هذه العجينة وتقلى فى الزيت، ثم بعد ذلك ترص فى طبق ثم تقدم فاتحة للشهية.

*****

٩ ـ إلتابوادير

المقادير:

احضر دجاجة مخلية من العظام +١٠ فصوص ثوم + بقدونس مفرى + ملح+ كمون + فلفل أسود + زبدة ١٠٠ جرام.

الطريقة:

تحضر الدجاجة وتقطع جوليان وتحمر بالزبدة فى طاسة مع إضافة الثوم المفرى والبقدونس والملح والكمون والفلفل، وتترك حتى يتم نضجها، ثم تقدم كوجبة فاتحة للشهية.

١٠ ـ جوهان ديه

المقادير:

نصف كيلو باذنجان مقلى + نصف كيلو فلفل مقلى + طماطم طرنشات مقلية + ثوم مفرى + ملح + كمون + بشاميل.

الطريقة:

تحضر صنية وترص بها الباذنجان المقلى، ثم الفلفل المقلى، ويتبل بالثوم والملح والكمون، ثم ترص طرنشات الطماطم المقلية ثم تقوم بوضع البشاميل ثم تدخل الصنية بالفرن ثم تترك حتى يحمر لونها جيدًا وعندما يتم نضجها، فتخرج من الفرن ثم تقدم وجبة فاتحة للشهية.

فبذلك أيها السادة الأحباء أنهى معكم هذه الفصل الذى قدمت لكم فيه بعض الأطباق العالمية، وهى فائقة فى الطعم ولذيذة جدًا جدًا، فهى من أجود أنواع الأطباق العالمية كفاتحة للشهية، فيشرفنى سيادتكم أن تقدموها فى مطابخكم على أحدث الطرق العملية من هذا الكتاب الأول من نوعه فى العالم العربى والغربى، فلكم منى دائما ما هو جديد وحديث من فن هذه الأطباق المقدمة لسيادتكم. إنى أبدى إهتمامى الأول أن تقدموا هذه الأطباق فى منازلكم حسب ما هو موضوع فى القائمة لديكم من هذا الكتاب فلكم منى تحياتى، ودوام الصحة.

مع تحيات المؤلف

إبراهيم عبد الله القرموطى

الفصل الرابع

أيها السادة القراء:

يسعدنى ويشرفنى أن أقدم لسيادتكم الجديد من بعض الأطعمة العالمية وخاصة فى هذا الفصل. إنى أقدم لكم أنواع من عمل المكرونات والأرز على أحدث النظم الفنية فى أداء المطبخ المعاصر الحديث إنى أطلب من سيادتكم أن تقدموا هذه الأطباق وأنتم فى غاية الأطمئنان؛ لأن هذا شىء لا جدل فيه لأنه من يد شيف أول ومطلوب له السمعة الحسنة والطيبة فى الأداء؛ لأن هذا شىء يشرفنى جدًا للغاية ولكن ليس هو بعيدٌ عنكم بل معكم دائماً فى الجديد فى عالم فن الطهى وهو أنا الشيف المصرى.

إبراهيم عبد الله القرموطى

الفصل الرابع
النشويات بأنواعها أرز ومكرونة

أنواع المأكولات المقدمة فى هذا الفصل:

١ ـ مكرونة ديموا.

٢ ـ مكرونة إسبانيار.

٣ ـ مكرونة دى فوا.

٤ ـ مكرونة ريموان.

٥ ـ مكرونة إفواج.

٦ ـ مكرونة جيرانبيه.

٧ ـ مكرونة صولاهير.

٨ ـ مكرونة صوليرا.

٩ ـ أرز جاكيير.

١٠ ـ أرز فوردى بير.

١١ ـ أرز جاكيه دير.

١٢ ـ أرز دوميانير.

١٣ ـ أرز ثيكن دى.

١٤ ـ أرز فيشهابوا.

١٥ ـ أرز سوبيار.

١٦ ـ أرز فرنشاى.

الفصل الرابع
طرق طهى وتقديم هذه الأصناف

١ ـ مكرونة ديموا

المقادير:

نصف كيلو مكرونة صغيرة + ربع كيلو كبدة + ملح + فلفل أسود + كمون+ زبدة ١٥٠ جرام.

الطريقة:

تسلق المكرونة ثم تقطع الكبدة إسليز وتقلى فى طاسة حتى يحمر لونها، ثم تضيف إليها المكرونة وتتبل بالملح والفلفل الأسود والكمون ثم تقدم ساخنة.

*****

٢ ـ مكرونة إسبانيار

المقادير:

نصف كيلو مكرونة + فلفل ٢ قرن رومى مقطع كاريهات مقلى + بطاطس ٢ حبة مقطعة كاريهات مقلية + طماطم ٢ حبة مقطعة كاريهات أيضاً + ملح + فلفل أسود + زبدة.

الطريقة:

تسلق المكرونة جيداً ثم تحضر حلة وتوضع بها الزبدة وترفع على النار وتشوح فيها الطماطم حتى تنضج ثم تضيف إليها الفلفل المقلى والبطاطس المقلية ثم تتبل بالملح والفلفل الأسود وتضاف إليها المكرونة وتترك لمدة ٥ دقائق على النار، وتكون هادئة وبعد ذلك ترفع من على النار ثم تقدم ساخنة.

*****

٣ ـ مكرونة دى موا

المقادير:

نصف كيلو مكرونة لسان عصفور + نصف كيلو لحمة بتلو + ٢ حبة جزر مقطعة كاريهات ومسلوقة + ٥ عيدان بقدونس مفرى + ٢ فص ثوم صغرى + ملح + فلفل أسود + زبدة ١٥٠ جرام.

الطريقة:

تحضر إناء وبه الزبدة وتحمر فيه لسان العصفور ثم بعد ذلك تقطع اللحمة البتلو كاريهات وتحمر أيضاً ثم تضيف إلى المكرونة اللحمة والجزر والبقدونس وثم الثوم المفرى ويتبل بالملح والفلفل، ثم بعد ذلك يترك على النار لمدة ٥ دقائق مع مراعاة التقليب ثم تقدم ساخنة.

*****

٤ ـ مكرونة ريموان

المقادير:

نصف كيلو مكرونة قلم + نصف كيلو لحمة مفرومة كندوز + ربع كيلو فلفل رومى أخضر مقلى ومقطع كاريهات + ٣ حبات كوسة مقطعة كاريهات ومقلية + فلفل أسود + ملح + زبدة ١٥٠ جرام + بيون.

الطريقة:

تحضر إناء وبه الزبدة ويرفع على النار وتحمر فيه المكرونة ثم تضيف اللحمة المفرومة إليه وتشوح جيدًا، ثم بعد ذلك تضيف الفلفل المقلى والكوسة المقلية وتتبل بالملح والفلفل الأسود ثم تضيف البيون وتغطى وتترك لمدة النضج، ثم بعد ذلك ترفع من على النار ثم تقدم ساخنة.

*****

٥ ـ مكرونة إفواج

المقادير:

نصف كيلو مكرونة قلم + ربع كيلو كبدة + فلفل رومى أخضر + عصير طماطم نصف كيلو + نصف كيلو خرشوف + زبدة ١٥٠ جرام + ملح + كمون + فلفل أسود + ثوم مفرى.

الطريقة:

تحضر المكرونة وتسلق جيدًا وتصفى ثم تقطع الكبدة جوليان وتحمر فى الزبدة والفلفل الرومى يقطع جوليان ويحمر أيضا والخرشوف يقطع جوليان ويسلق ثم تحضر إناء وتضع به الزبدة وتحمر فيه الثوم ثم تضيف إليه عصير الطماطم وتترك حتى تسبك جيدًا ثم تضيف إليه التوابل والمكرونة والكبدة والفلفل والخرشوف ويترك لمدة ٥ دقائق على النار الهادئة ثم يرفع من على النار ويقدم وجبة شهية لك ولأسرتك.

*****

٦ ـ مكرونة جيرانبيه

المقادير:

نصف كيلو مكرونة صغيرة + ربع كيلو فشة + ربع كيلو كرشة + ثوم مفرى + بقدونس مفرى + ملح + فلفل أسود + ٢٠٠ جرام زبدة + عصير طماطم كوب.

الطريقة:

تسلق المكرونة وتصفى ثم تقطع الفشة قطع صغيرة والكرشة وتسلق جيدًا وتصفى عندما تسلق، ثم تحضر إناء به الزبدة ويرفع على النار ثم توضع به الثوم ويحمر ثم تضيف إليه عصير الطماطم ويتبل بالملح والفلفل ثم تضيف إليهم المكرونة والفشة والكرشة، ثم البقدونس ويترك على النار لمدة ١٠ دقائق، ثم بعد ذلك ترفع من على النار ثم تقدم وجبة جيدة.

٧ ـ مكرونة صولاهير

المقادير:

نصف كيلو مكرونة إسباجتى مسلوق + ربع كيلو طماطم مقطعة كاريهات + فلفل رومى مقطع كاريهات + باذنجان عدد ٢ حبة مقطع كاريهات ومقلى بالزيت + ملح + فلفل أسود + زبدة ٢٥٠ جرام.

الطريقة:

تحضر إناء وبه الزبدة ويرفع على النار وتضيف إليه الثوم حتى يحمر لونه ثم تضيف إليه الفلفل الرومى ثم الطماطم ثم الباذنجان، ثم يتبل جيدًا بالملح والفلفل الأسود وعند التقديم تسخن المكرونة فى ماء ساخن به زيت وتضع عليه المكونات عند التقديم.

*****

٨ ـ مكرونة صوليرا

المقادير:

ربع كيلو مكرونة مقصوصة + ربع كيلو مكرونة إسباجتى+ ٢ حبة بطاطس مقلية كاريهات + ربع كيلو كبدة كاريهات مقلية + ثوم مفرى + شمر مفروم ناعم + فلفل أسود + ملح + زبدة ٢٥٠ جرام.

الطريقة:

تسلق المكرونة جيدًا وتصفى ثم تحضر إناء وبه الزبدة وتشوح فيه الكبدة مع البطاطس والثوم والشمر المفروم ثم يتبل بالملح والفلفل الأسود ثم بعد ذلك تضيف الإسباجتى مع المكرونة المقصوصة وتقلب جيداً وتترك لمدة ٥ دقائق على النار ثم ترفع من على النار ثم تقدم ساخنة لك ولأسرتك.

*****

إليكم أهم طرق طهى وعمل الأرز:

٩ ــ أرز جاكيير

المقادير:

نصف كيلو أرز + ربع كيلو لسان عصفور + ربع كيلو شعرية ربع كيلو فول أخضر + ١٥٠ جرام لحمة مفرومة+ ٢ بصلة + زبدة ٢٥٠ جرام + ملح بيون ٢ لتر.

الطريقة:

يغسل الأرز ثم تحضر إناء به الزبدة وتحمر فيه لسان العصفور مع الشعرية، ثم تضيف إليهم اللحمة المفرومة مع البصلة ويقلب حتى تنضج اللحمة مع البصلة، ثم تضيف الأرز ويتبل بالملح ثم البيون ويغطى ويترك على النار حتى يتم نضجه ثم يقدم ويجمل مع الفول الأخضر المقلى.

*****

١٠ ــ أرز دو ميانير

المقادير:

نصف كيلو أرز أمريكى + كوب عصير طماطم + ملح + زبدة ١٥٠ جرام + ٨/١ كيلو لية خاروف + بقدونس مفرى ناعم + بيون واحد لتر.

الطريقة:

تحضر الأرز ويغسل جيدًا ثم ينقع فى ماء دافئ لمدة تتراوح ما بين ٣٠ دقيقة ثم تحضر إناء وتوضع به الزبدة وتشوح فيه لية الخاروف ثم تضيف إليه الأرز بعد تصفيته ويقلب جيدًا، ثم تضيف عصير الطماطم مع البيون ويملح ثم يغطى ويترك حتى يتم نضجه ثم يرفع من على النار وعند التقديم يجمل بالبقدونس ثم يقدم ساخن.

*****

١١ ــ أرز جاكيه دير

المقادير:

نصف كيلو أرز + واحد دجاجة مخلية من العظام + جز عدد ٢ + عدد ١٠ قرون بسلة مسلوقة وتكون مفصصة + زبدة ٢٠٠ جرام + ملح + بيون دجاج.

الطريقة:

يغسل الأرز جيداً ثم تقطع الدجاجة كاريهات، ثم تحضر إناء ويرفع على النار وبه الزبدة وتقوم بوضع الدجاج فيه ويشوح حتى يحمر لونه، ثم تضيف الأرز مع البسلة والجزر مقطع كاريهات ويملح ويقلب جيدًا، ثم تضيف البيون ويغطى ويترك حتى يتم نضجه ثم يرفع من على النار ويقدم ساخناً لك ولأسرتك.

*****

١٢ ــ أرز دو ميانيز

المقادير:

نصف كيلو أرز + ٤ حمامة + لتر حليب + ٣ ملاعق قشطة + ملح + زبده ١٥٠ جرام.

الطريقة:

تحضر الأرز ويغسل جيدًا، ثم تحضر إناء وتوضع به الزبدة ويرفع على النار وتشوح فيه الحمام بعد تنظيفه ومقطع إلى أربعة، وبعد ذلك تضيف الأرز ويشوح مع الحمام ويقلب ثم تضيف الزبدة والملح والحليب والقشطة ثم يغطى ويترك لحين النضج ثم بعد ذلك يرفع من على النار ويقدم ساخناً.

*****

١٣ ــ أرز شيكن دى

المقادير:

نصف كيلو أرز + ١ دجاجة مخلية + ٥٠ جرام كارى هندى+ طماطم٣حبات مقطعة كاريهات + ١٥٠ جرام زبدة + بقدونس مفرى ناعم + ملح + بيون لتر.

الطريقة:

تحضر الأرز ويغسل جيداً وتنظف الدجاجة، ثم بعد ذلك تحضر إناء وبه الزبدة ويرفع على النار وتضع بها الكارى يحمص فى الزبدة ثم تضيف الطماطم + الدجاج ويترك لمدة ١٠ دقائق، ثم تضيف الملح والأرز والبيون ثم يغطى ويترك لمدة النضج، ثم يرفع من على النار ويقدم ويجمل بالبقدونس ويقدم ساخناً.

*****

١٤ ـ أرز فيشهابوا

المقادير:

نصف كيلو أرز + ١كيلو سمك + ٢ حبة بصل + كارى هندى ٥٠ جرام + زبدة ٢٠٠ جرام + ملح + طماطم ٣ حبات طرنشات + بيون لتر.

الطريقة:

تحضر الأرز ويغسل جيداً ثم تسلق السمك نصف سوى ثم تقطع البصل جوليان وتحضر أيضا إناء ويوضع به الزبدة ويرفع على النار وتضع به الزبدة وتشوح فيه البصل، وعندما يصفر لونه ضع عليه الكارى ثم تحضر حلة وترص بها الطماطم ثم السمك ثم الأرز والبيون والملح ويغطى ويترك ليتم نضجه، ثم بعد ذلك يرفع من على النار وعندما يقدم ضع عليه الكارى مع البصل المشوح، ويقدم وجبة ساخنة لك ولأسرتك.

*****

١٥ ـ أرز سوبيار

المقادير:

نصف ك أرز + نصف كلماريا + زبدة ١٥٠ جرام + ملح + فلفل رومى أخضر + ٢ ملعقة خل + بيون + ٢ حبة بطاطس + بقدونس مفرى ناعم.

الطريقة:

تحضر الأرز ويغسل جيداً ثم تنظف الكلماريا حتى يكون لونها أبيض ناصعاً

ثم تقطع الفلفل جوليان والبطاطس حلقات وتقلى فى الزيت، ثم تحضر إناء وتوضع به الزبدة وتشوح الكلماريا فيه ثم تضيف إليه الخل والملح، ثم بعد ذلك تحضر حلة وترص فيها البصل والبطاطس والكلماريا ثم الأرز والبيون ويغطى يترك على النار لحين النضج، ثم يرفع من على النار ويقدم فى طبق مجمل بالبقدونس.

*****

*****

١٦ ـ أرز فرنشاى

المقادير:

نصف كيلو أرز + ربع كيلو لحمة مفرومة + ربع كيلو كبدة مقطع كاريهات+ ٢ حبة باذنجان مقطع كاريهات ومقلى بالزيت + نصف كوب عصير طماطم + ملح + بيون لتر واحد.

الطريقة:

تحضر الأرز ويغسل ويصفى، ثم تحضر حلة وتضع بها الزبدة وترفع على النار وتحمر فيها الكبدة مع اللحمة المفرومة، ثم تضع الأرز عليه مع الباذنجان المقلى ثم تضيف عصير الطماطم والملح لحين النضج، ثم بعد ذلك يرفع من على النار ويقدم ساخناً.

*****

الفصل الخامس

أيها القراء الأعزاء...

يسعدنى أن أقدم لسيادتكم فى هذا الفصل بعض المأكولات من أنواع البيض المطهى فى مطابخنا الحديثة ذات الطعم الجميل الذى نشتاق إليه فى كل وجبة، كما أننى أطلب من سيادتكم تقديم هذه الأطباق الآتيه فى منازلكم على أحدث الطرق الفنية والعملية والعلمية كما أننى أتحدث عن البيض وفوائدة للجسم،فهو يوجد به بروتين يحل محل اللحوم وفوسفور أيضا فهذا مهم لبناء جسم الإنسان السليم إننى أتشرف بكم قارئين لى هذا الكتاب الأول من نوعه فى الأداء الفنى للمطابخ العامة ذات الدرجة الأولى فبذلك أبدى اهتماى لسيادتكم بتقديم هذه الأطباق من أنواع مختلفة فى فن طهى البيض.

فلكم منى تحياتى

الشيف/ إبراهيم القرموطى

الفصل الخامس

أنواع المأكولات المقدمة فى هذا الفصل من أنواع البيض

١ ـ بيض ديانا	٢ ـ بيض إبوجيه.
٣ ـ بيض فاردينير	٤ ـ بيض سولوانيره.
٥ ـ بيض جير ماكيه	٦ ـ بيض كولونيه.

*****

١ ـ بيض ديانا

المقادير:

عدد ٢ بيضة + ٢٠ جرام لحمة بتلو+ فصين ثوم مفرى + ٢ عدد بقدونس مفرى + ملح وكمون + زبدة ٣٠ جرام.

الطريقة:

تحضر طاسة وتوضع بها الزبدة وتقطع اللحمة كاريهات رفيعة وتحمر فى الطاسة ثم تضيف إليها الثوم والملح والكمون والبقدونس، ثم تقوم بفقش البيض عليه ويقلب ثم يقدم طبق ساخن لذيذ.

*****

٢ ـ بيض إبواجيه

المقادير:

٢ بيضة مسلوقة مقطعة جوليان + ١ بصلة مقطعة جوليان + ٢ عدد شمر + ملح + كمون + فلفل أسود + زبدة ٣٠ جرام.

الطريقة:

تحضر طاسة وتوضع بها الزبدة وتحمر فيها البصل ثم الشمر ويتبل بالملح

والفلفل والكمون مع إضافة البيض المفروم، ثم يقدم وجبة هنية لك ولأسرتك.

*****

٣ ـ بيض فارد ينير

المقادير:

عدد ٢ بيضة + ثمن ك كبدة مسلوقة + حبة طماطم واحدة مقطعة كاريهات عدد خمسة عيدان كرفس + ملح + كمون + زبدة ٥٠ جرام.

الطريقة:

تحضر طاسة وتحمر فيها الكبدة بالزبدة ثم تضيف إليها حبة الطماطم والكرفس المفرى ويتبل بالملح والكمون، ثم تقوم بوضع البيض مع مراعاة التقليب ثم بعد ذلك يقدم.

*****

٤ ـ بيض سولوا نيره

المقادير:

عدد ٣ بيضة + فنجان حليب + ٢ ملعقة زبدة + ٢ عدد بقدونس + قرن فلفل أخضر + ملح.

الطريقة:

تحضر البيض ويفقش ويخلط مع البقدونس المفرى والفلفل الرومى المفرى والملح، ثم تحضر طاسة وبها الزبدة، ثم بعد ذلك ترفع على النار وتقدح الزبدة، ثم تضيف إليها خليط البيض مع الحليب ويقلب بملعقة خشب ثم بعد ذلك يوضع على الطبق ويقدم مع مراعاة التجميل.

ملاحظة:

عندما تقلى البيض لابد أن يقلى فى طاسة تيفال مع ملعقة خشب لسلامة صحتك وعندما تغسل الطاسة التيفال لا تغسلها بسلك ألمونيوم؛ لأن هذا غير صحى وتغسل بليفة ناعمة للأهمية.

٥ ـ بيض جير ماكيه

المقادير:

عدد ٤ بيضة + ١/٨ ك لية خاروف + حبة بطاطس مقطعة كاريهات مقلية + حبة باذنجان مقطعة كاريهات ومقلية + ملح + فلفل أسود + كمون + زبدة ١٠٠ جرام.

الطريقة:

تحضر طاسة وتوضع بها الزبدة وتحمر فيها اللية، ثم تضيف إليها البطاطس المقلية مع الباذنجان وتتبل بالملح والكمون والفلفل الأسود ثم توضع عليها البيض وتقلب جيداً ثم تقدم الطبق وهو مجمل بطرنشات الخيار والطماطم.

*****

٦ ـ بيض كولونيه

المقادير:

عدد ٢ بيضة + ٥٠ جرام حمص شامى + فلفل أخضر رومى مقلى كاريهات + حبة طماطم كاريهات + ملح + كمون + زبدة ١٠٠ جرام.

الطريقة:

تحضر الحمص ويسلق جيدًا ثم يصفى، ثم بعد ذلك تحضر طاسة وبها الزبدة وتشوح فيها الحمص المسلوق مع إضافة الفلفل الرومى المقطع كاريهات ثم الطماطم ويتبل بالملح والكمون، ثم تقوم بوضع البيض ويقلب جيدًا وهو على النار، ثم بعد ذلك يوضع فى طبق ويجمل ويقدم طبق ساخن لك ولأسرتك.

*****

الفصل السادس

أيها القراء...

إنى أقدم لكم فى هذا الفصل نوعاً خاصاً من أنواع المعجنات العالمية التى تقدم على أحدث النظم الفنية فى مطابخنا، فبذلك أوجه عناية سيادتكم بأن تقدموا هذه المعجنات فى منازلكم مع مراعاة تقديم كل ما هو مكتوب بالحرف والكلمة ولا ينقص شيء، لأن هذا إذا استغنيت عن شيء من هذه المكونات التى تقدم، فيبطل طعمها نهائيا، فبذلك لابد أن تقوم بعمل هذه الفطائر بكل دقة ونظام وتطبقها مثل ما هو أمامك فى هذا الكتاب، وشكراً لسيادتكم.

مع تحياتى

المؤلف/ إبراهيم القرموطى

الفصل السادس
أسماء الفطائر المقدمة

١ ـ بيتزا جيكار	٢ ـ بيتزا فوامير
٣ ـ بيتزا دو ميانير	٤ ـ بيتزا ماليره
٥ ـ بيتزا إسبواديه	٦ ـ بيتزا دو جونيه
٧ ـ بيتزا جيير	٨ ـ بيتزا إمواف
٩ ـ بيتزا كولمير	١٠ ـ بيتزا سانجيرة

أقدم لسيادتكم عمل العجينة التى تستخدم فى هذه الأنواع من البيتزا.

*****

عجينة البيتزا

المقادير:

١كيلو دقيق + ٥ بيضات + ٣ ملاعق سكر + ٢ ملعقة ملح + ٢ ملعقة خميرة بيرة + زيت زيتون كوب + ماء نصف لتر

الطريقة:

تحضر جميع هذه المكونات وتخلط مع بعضها جيدًا ثم تضع عليها الماء وتعجن حتى تعطيك عجينة لينة سهلة الانفراد، بعد ذلك تشبع بزيت الزيتون وتعبأ فى كيس نايلون لحين الاستعمال مع العلم بأن وزن قطعة العجينة التى تستخدم لبيتزا واحدة ٢٠٠ جرام فقط لا غير.

أقدم لسيادتكم عمل صوص البيتزا الأساسى الذى يدهن بها العجينة بعد فردها؛ لأن صوص البيتزا هو من الأساسيات الهامة لها هو مع الجبنة الموزاريلا.

مقادير عمل الصوص:

٢ كيلو طماطم + ثمن كيلو شطة حمراء + زيت طعام نصف زجاجة + ٣

ملاعق سكر + ملح ٤ ملاعق + زعتر + ٣ ملاعق زيت زيتون.

الطريقة:

تحضر إناء وتوضع به جميع هذه المقادير وترفع على النار حتى يتم نضجها جيدًا، ثم بعد ذلك تضرب فى خلاط وتقوم بتصفيتها وتبرد وتحفظ فى الثلاجة لحين الاستعمال.

أقدم لسيادتكم عمل طرق البيتزا الجديدة من نوعها فى العالم، فهى وجبة خفيفة جداً جداً وسهلة الهضم وتأكل فى أى وقت صباحاً أو ظهرًا أو مساءً، فهذا شىء يستحب لك أن تقدمه فى منزلك الخاص بك لك ولأسرتك، لأنها وجبة لذيذة وشهية.

*****

١ ـ بيتزا جيكار

المقادير:

٢٠٠ جرام عجينة + ١٠٠ جرام صوص + ١٠٠ جرام جبنة موزاريلا + زيتون أسود مقطع.

الطريقة:

تحضر العجينة وتفرد فى صنية ثم تدهن بالصوص، ثم بعد ذلك توضع الجبنة وترش جيدًا مع رص الزيتون المقطع مخلى من النوى، ثم تدخل بالفرن حتى يتم نضجها ثم تقدم ساخنة.

*****

٢ ـ بيتزا فوامير

المقادير:

٢٠٠ جرام عجينة + ١٠٠ جرام سمك مخلى مسلوق + حبة واحدة طماطم + زيتون أسود مخلى من النوى + جبنة موزاريلا ١٠٠ جرام + ٥٠ جرام صوص بيتزا.

الطريقة:

تحضر العجينة وتفرد جيدًا فى صنية، ثم تدهن بصوص البيتزا وتضع بها السمك المسلوق ويرش عليها الجبن وتجمل بطرنشات الطماطم والزيتون الأسود ثم تدخل بالفرن لحين النصج ثم تقدم ساخنة.

*****

٣ ـ بيتزا دوميانير

المقادير:

٢٠٠ جرام عجينة + ٥٠ جرام لحمة مسلوقة شرائح + ٥٠ جرام كبدة محمرة + جبنة موزاريلا ١٠٠ جرام + صوص بيتزا ٥٠ جرام + فلفل أخضر.

الطريقة:

تحضر العجينة وتفرد جيدًا فى صنية وتدهن بالصوص، وتوضع بها اللحمة والكبدة وترش عليها الجبنة وتجمل بالفلفل الأخضر وتدخل بالفرن ثم تقدم ساخنة لك ولأسرتك.

*****

٤ ـ بيتزا ماليرة

المقادير:

٢٠٠جرام عجينة + بيض مسلوق ١ بيضة + ٢٠ جرام بسطرمة + صوص بيتزا + جبنة موزاريلا + ثوم مفرى + زيتون أسود + طرنشات طماطم.

الطريقة:

تحضر العجينة وتفرد فى الصنية وتدهن بالصوص وتوفع بها البيض والبسطرمة ثم يرش على الجبنة وتجمل بالزيتون الأسود وطرنشات الطماطم والثوم المفرى ثم تدخل بالفرن وتترك حتى يتم نضجها جيدًا ثم تخرج من الفرن، وتقدم وهى ساخنة لك ولأسرتك.

٥ ـ بيتزا إسبواديه

المقادير:

٢٠٠ جرام عجينة + ٥٠ جرام صوص بيتزا + ٥٠ جرام لحمة مفرومة + جبنة رومى + سردين مخلى مملح + جبنة موزاريلا + شرائح فلفل + زيتون أسود مخلى.

الطريقة:

تحضر العجينة وتفرد فى صنية وتدهن بالصوص وتوضع بداخلها اللحمة المفرومة والسردين والجبنة الرومى ثم يرش عليها الجبنة الموزاريلا، ثم تجمل بشرائح الفلفل والزيتون الأسود ثم تدخل بالفرن وتترك حتى يتم نضجها، ثم تخرج من الفرن، ثم تقدم وجبة ساخنة لك ولأسرتك.

*****

٦ ـ بيتزا دوجونيه

المقادير:

٢٠٠ جرام عجينة بيتزا + ٥٠ جرام صوص + ١٠٠ جرام جبنة موزاريلا + سمسم ١٥ جرام + فلفل رومى شرائح + زيتون أسود مخلى.

الطريقة:

تحضر العجينة وتفرد فى صنية وتدهن بالصوص ثم توضع عليها الجبنة الموزاريلا مع السمسم وشرائح الفلفل والزيتون المخلى، ثم تدخل بالفرن وتترك حتى يتم نضجها، ثم تخرج من الفرن، ثم بعد ذلك تقدم وجبة ساخنة.

*****

٧ ـ بيتزا جيير

المقادير:

٢٠٠ جرام عجينة بيتزا + ٥٠ جرام صوص بينزا + ١٠٠ جرام جبنة موزاريلا + خرشوف + شرائح سمك مقلى ٥٠ جرام + زيتون أسود مخلى.

الطريقة:

تحضر العجينة وتفرد فى صنية وتدهن بالصوص ويوضع بها الخرشوف وشرائح السمك المقلى، ثم يوضع عليها الجبنة الموزاريلا ثم تجمل بالزيتون الأسود ثم تدخل بالفرن، وبعد نضجها تخرج من الفرن ثم تقدم ساخنة لك ولأسرتك.

*****

٨ ـ بيتزا إمواف

المقادير:

٢٠٠ جرام عجينة + ٥٠ جرام صوص بيتزا + ١٠٠ جرام جبنة موزاريلا + ربع دجاجة مخلية مسلوقه + طماطم كريهات + فلفل كاريهات مقلى + زيتون أخضر.

الطريقة:

تحضر العجينة وتفرد فى صنية وتدهن بالصوص ويوضع بها الدجاج المخلى والطماطم والفلفل المقلى، ثم بعد ذلك يرش عليها الجبنة الموزاريلا وتجمل بالزيتون الأخضر، ثم تدخل بالفرن وتترك حتى يتم نضجها، ثم تخرج من الفرن وتقدم ساخنة.

*****

٩ ـ بيتزا كولمير

المقادير:

٢٠٠ جرام عجينة بيتزا + ١٠٠ جرام لحمة ضانى كاريهات مقلية + شرائح طماطم + شرائح فلفل + صوص بيتزا + جبنة موزاريلا.

الطريقة:

تحضر العجينة وتفرد فى صنية ثم تدهن بالصوص، ثم بعد ذلك توضع بها اللحمة الضانى ثم تدهن بالصوص، ثم بعد ذلك توضع بها اللحمة الضانى المقلية وشرائح الطماطم ثم ترش بالجبنة الموزاريلا ثم تجمل بشرائح الفلفل، وتدخل بالفرن وتترك حتى يتم نضجها، ثم تخرج من الفرن وتقدم ساخنة.

١٠. بيتزا سانجيره

المقادير:

٢٠٠ جرام عجـينة + تونة + خرشوف شرائح + ٢٠ جرام بسطرمـة + لحمة ٢٠ جرام لحمة مفرومة + صـوص بيتزا ٥٠ جرام + جبنة موزاريلا ١٠٠ جرام + زيتون أسود مخلى + فلفل شرائح مقلى+ طماطم شرائح + بيض شرائح عدد ١.

الطريقة:

تحضر العجينة وتفرد بالصنية وتدهن بالصوص، ثم يوضع بداخلها الخرشوف والبسطرمـة والتونة، ثم يرش عليـها الجـبنة الموزاريلا وتجمل فى الوجـة بالزيتون الأسود والفلفل الشـرائح، والطماطم الشرائح والبيض الشـرائح ثم تدخل بالفرن وتترك حتى يتم نضجها، ثم بعد ذلك تخرج من الفرن وتقدم وجبة ساخنة.

أيها السادة القراء الأعزاء...

إنى أنهى معكم هذا الفصل الذى قدمت فيه بعض أنواع المعجنات العالمية التى تقدم فى أحـدث المطابخ بأحدث النظم الفنية فى الفنادق العـالمية، فيسـعدنى بكم قارئـين لى هذا الكتاب الأول من نوعـه فى الأداء والخبـرة فى مجـال فن الطهى العالمى، فأطلب منك دائماً أن تترقـبوا الجديد فى عالم الطهى الحديث من سلسلتى التى أقدمها لكـم فأدعوا، الله عز وجل أن يعيننى أن أقدم لسيـادتكم دائمًا الجديد لكى أشبع رغـباتكم وتتـمتعـون بالذوق الرفيع فى الطهى من يد شـيف عمل فى أحدث الفنادق العـالمية ذات الدرجة الأولى فى العـالم الفايف إستارز ولسـيادتكم دوام الصحة والعافية

مع تحيات

ابن مصر الشيف/

إبراهيم عبد الله القرموطى

الفصل السابع

أحبائى القراء...

إنى أقدم لسيادتكم الجديد فى عالم فن الطهى الحديث الأطباق الرئيسية التى تقدم لك وجبة أساسية فى الغذاء والعشاء تشمل لحوم، طيور، أسماك، ويسعدنى أن أقدمها لسيادتكم بأن تقدمها فى منزلك على أحدث النظم الفنية بتكنولوجيا حديثة، فبذلك أبدل ما بوسعى لسيادتكم أن أقدم لكم الجديد من فن الطهى العالمى المنزلى والفندقى، ويسعدنى أن تقدموها أيضا فى المطاعم والفنادق السياحية لأنها تليق بكل المستويات وتشرفكم فى أدائها عندما تقدمها لضيوفك سواء فى المنازل أو المطاعم السياحية أو النزلاء فى فنادقنا السياحية أيضا.

أنواع المأكولات المقدمة فى هذا الفصل هى كما يلى:

١ ـ تورنيد وإجواف.
٢ ـ تورنيد وإبوانيه.
٣ ـ تورنيدو ماجيه.
٤ ـ تورنيدو إمواديه.
٥ ـ إستيك ميرى نواف.
٦ ـ إستيك برجوانيه.
٧ ـ إستيك سولبير.
٨ ـ إستيك سموادير.
٩ ـ بيكاتا برونفيال.
١٠ ـ بيكاتا دى رى.
١١ ـ شيش إكواديه.
١٢ شيش لواد ينبير.
١٣ ـ شيش روابينيه.
١٤ ـ شيش إسكالمودير.
١٥ ـ شيش سولبير.
١٦ ـ شيش دوبوا.
١٧ ـ دجاج دولميا.
١٨ ـ دجاج تورنيدو.
١٩ دجاج مارجيل.
٢٠ ـ دجاج باريج.
٢١ ـ دجاج سموليز.
٢٢ ـ دجاج دوارير.

٢٣ ـ دجاج شالير.

٢٤ ـ دجاج سالينير.

٢٥ ـ حمام جاريه.

٢٦ ـ حمام جيرانيه.

٢٧ ـ حمام إسموافيه.

٢٨ ـ حمام جاردن.

٢٩ ـ حمام تراتاجى.

٣٠ ـ حمام فواجير.

٣١ ـ حمام إسكاديه.

٣٢ ـ حمام داونكيه.

٣٣ ـ سمك إبوافيه.

٣٤ ـ سمك سوليه.

٣٥ ـ سمك جاميه.

٣٦ ـ سمك دولييه.

٣٧ ـ جمبرى شاريه.

٣٨ ـ جمبرى إدارس.

٣٩ ـ جمبرى جارنك.

٤٠ ـ جمبرى كرافسير.

أنواع اللحوم

١ ـ لحم بقرى.

٢ ـ لحم جاموس.

٣ ـ لحم خروف.

٤ ـ لحم ماعز.

الطيور

١ ـ دجاج.

٢ ـ حمام.

٣ ـ أوز.

٤ ـ بط.

٥ ـ ديك رومى.

الأسماك

١ ـ سمك فيليه.

٢ ـ سمك مرجان.

٣ ـ سمك موسى.

٤ ـ سمك ثعبان.

٥ ـ سمك بلطى.

٦ ـ سمك روسى.

٧ ـ سمك سردين.

٨ ـ بساريا.

أولا: طرق طهى اللحوم:

١ ــ تورنيدو إجواف

المقادير:

٢كيلو أنتركوت سليم قطعة واحد مستطيلة ربع كيلو جزر مبشور + ربع كيلو بصله + ربع كيلو بسلة مفصصة مسلوقة نصف كيلو لية خروف + ملح + بهارات + فلفل أسود حصى + ورق ألمونيوم.

الطريقة:

تحضر الأنتركوت ويجوف من الداخل بسكينة ثم تقوم بحشوه بهذه الأشياء الجزر المبشور والبصل المقطع كاريهات ولية الخروف والبسلة وتكون كل هذه الأشياء متبلة بالملح والبهارات والفلفل الأسود الحصى ثم تلف جيدًا فى ورق ألمونيوم ثم توضع فى إناء وبه ماء ويرفع على النار ويترك حتى يتم نضجه جيدًا، ثم بعد ذلك يرفع من السلفر ويحمر فى الفرن ثم يقطع حلقات، ويقدم مع بطاطس بوم فرايت أو خضار سونيه ومع أرز.

*****

٢ ــ تورنيدو إبوانيه

المقادير:

٢كيلو لحمة من السمانة بتلو قطعة واحدة + ٤ بيضات مسلوقة + فلفل أخضر مقطع كاريهات عدد + نصف كيلو كوسة مقطعة كاريهات + توابل + ملح + زبدة ٥٠ جرام + ورق ألمونيوم.

الطريقة:

تحضر قطعة اللحمة وتفتح فتحة طولية ثم تفرد بالمبط، ثم بعد ذلك ترص بداخلها البيض بالطول ثم يرش حوله الفلفل الأخضر والكوسة وترش بالتوابل الملح ثم تلف لفة جيدة وتخيط بعيدان خلة، ثم تلف فى ورق ألمونيوم ثم توضع فى إناء أى صنية مستطيلة وتدخل بالفرن لحين النضج، ثم يدخل مرة ثانية بالفرن بدون السيلفر مع مراعاة دهنها بالزبدة قبل دخولها بالفرن، ثم بعد ذلك تقطع

طرنشات وتقدم مع السلطات والأرز وجبة كاملة.

*****

٣ـ تورنيدو ماجيه

المقادير:

١ كيلو لحمة مفروم كندوز حمراء + ثوم نصف رأس سليم مقشر + فلفل أسود حصى ملعقة كبيرة + ٢ حبة بطاطس مقطع كاريهات + ملح + بهارات + جيلاتين ثمن ك + ماء + ورق ألمونيوم.

الطريقة:

تحضر اللحمة المفرومة وتتبل بالفلفل الأسود والملح، ثم بعد ذلك تفرد على الرخامة وترص فيها الثوم سليماً مع البطاطس الكاريهات، ثم بعد ذلك تلف فى ورق ألمونيوم وتوضع فى إناء به ماء وترفع على النار وتترك حتى يتم نضجها مع مراعاة وضع الجيلاتين فى الماء وهى على النار، ثم بعد ذلك تخرج من الماء ويترد وتقطع طرنشات وتجمل وتقدم فى صنية مع الشيبسى.

*****

٤ ـ تورنيدو إمواديه

المقادير:

فخذة ضانى مشفية سليمة + نصف كيلو كبدة مقطعة كاريهات + ربع كيلو جزر مقطع كاريهات + بقدونس مفرى + ملح + بهارات + ورق ألمونيوم.

الطريقة:

تحضر الفخدة وتفتح فتحة مستطيلة ثم تفرد جيدًا ثم تقوم بحشوها بالكبدة والجزر والبقدونس المفرى وتتبل بالملح والبهارات ثم تلف فى ورق السيلفر، ثم تدخل الفرن فى صنية، ثم بعد ذلك عندما تنضج ترفع من عليها ورق الألمونيوم ثم تقطع طرنشات، ثم تقدم ساخنة مع السلطات والمكرونة.

٥ ـ إستيك ميرى نواف

المقادير:

نصف كيلو لحمة أنتركوت + ٥ فصوص ثوم + ملعقة فلفل أسود حصى + زبدة ١٥٠ جرام + ملح + ليمونة واحدة.

الطريقة:

تحضر اللحمة وتقطع شرائح رفيعة ثم تجرش الفلفل الأسود يكون خشناًس ثم تحضر طاسة وترفع على النار وبها الزبدة وتحمر فيها اللحمة ثم تضيف إليها الثوم المفرى والفلفل الحصى المجروش والملح، ثم تقوم بعصر الليمونة عليها وتترك لمدة دقائق على النار هادئة ثم ترفع من على النار وترص فى طبق وتقدم مع خضار السوتيه أو البطاطس البوم فرايت.

*****

٦ ـ إستيك برجوانيه

المقادير:

نصف لحمة فلتو + ٢ حبة طماطم + شمر مفرى + ملح + كمون ملعقة + ملعقة خل + ٥ فصوص ثوم مفرى + زبدة ١٥٠جرام + فلفل رومى أخضر جوليان.

الطريقة:

تحضر اللحمة الفلتو وتقطع شرائح سميكة ثم تفرم الطماطم ناعمة والفلفل الرومى الأخضر يقطع جوليان والثوم الشمر يفرم جيداً، ثم بعد ذلك تحضر صنية وتدهن بالزبدة ثم تبتل اللحمة بالملح والخل والكمون،ثم ترص فى الصنية ويوضع عليها الثوم والطماطم والبقدونس والشمر ثم تدخل بالفرن وتترك لحين النضج ثم بعد ذلك تخرج من الفرن وتقدم ساخنة وجبة كاملة ولذيذة ومفيدة جداً.

*****

٧ ـ إستيك سوليير

المقادير:

نصف كيلو لحمة بتلو مقطعة شرائح + طرنشات طماطم عدد ٣ حبات + فلفل رومى ٣ قرون مقطع طرنشات + ٢ حبة بطاطس مقطعة طرنشا + ثوم + ملح + فلفل أسود + زبدة ١٠٠ جرام.

الطريقة:

تحضر صنية وتدهن بالزبدة وترص فيها اللحمة بعد تتبيلها بالملح والفلفل الأسود ثم توضع فوقها البطاطس والفلفل الرومى وطرنشات الطماطم ثم تدخل بالفرن وتترك حتى يتم نضجها جيدًا، ثم تقدم ساخنة مع الأرز والسلطات.

*****

٨ ـ إستيك سموادير

المقادير:

نصف كيلو لحمة كندوز من الأنتركوت+ عدد ٢ بصلة مبشورة + ٢ حبة طماطم مبشورة + ٢ ليمونة + ١٠٠ جرام لية خروف + زبدة ١٠٠ جرام + ملح + فلفل أسود مطحون.

الطريقة:

تحضر اللحمة وتقطع شرائح رفيعة وتدق بالمبط ثم تحضر طاسة وتوضع بها لية الخروف وترفع على النار ثم تضيف إليها الزبدة وتحمر فيها اللحمة، ثم بعد ذلك تضيف إليها البصل المبشور وعندما يحمر لونه أضف إليه الطماطم المبشورة ويعصر عليه الليمون، ويترك حتى يتم نضجه جيدًا، ثم بعد ذلك يقدم وهو ساخن مع المكرونة والسلطة.

*****

٩ـ بيكاتا برونفيسال

المقادير:

نصف كيلو لحمة بتلو من السمانة + دقيق + زبدة ١٥٠ جرام + ٢ حبة طماطم معصورة + بصلة واحدة مفرومة ناعمة + ٤ فصوص ثوم مفرى + ملح + فلفل أسود.

الطريقة:

تحضر اللحمة وتقطع دوائر صغيرة ثم تغمس فى الدقيق وتقلى فى الزبدة ثم تضيف إليهم الثوم والبصل، ثم بعد ذلك تضيف عليهم عصير الطماطم والملح والفلفل الأسود ثم بعد ذلك تترك لمدة ١٠ دقائق على النار، ثم ترفع من على النار ثم تقدم ساخنة.

*****

١٠ ـ بيكاتا دى رى

المقادير:

نصف كيلو لحمة بتلو من الأنتركوت + كارى هندى ٢ ملعقة + زبدة ١٥٠ جرام + ثوم + زبدة + فلفل أسود ملعقة خل واحدة + ملح.

الطريقة:

تحضر اللحمة وتقطع شرائح مستديرة ثم تقلى فى الزبدة مع الثوم وتتبل بالملح والفلفل الأسود ثم، بعد ذلك تطفى بالخل وتترك لمدة ٥ دقائق، ثم تضيف إليها الكارى الهندى وهى على النار، ثم بعد ذلك ترفع من على النار وتقدم ساخنة مع الأرز والسلطة.

*****

١١ ـ شيش إكواديه

المقادير:

نصف كيلو لحمة فلتو + عصير ٢ حبة طماطم + عصير ٢ حبة بصل + زيت

طعام + فلفل أسود + ثوم مفرى عشر فصوص + أشياش + زبدة ١٠٠ جرام + ملح.

الطريقة:

تحضر اللحمة وتقوم بتقطيعها قطع صغيرة وتتبل بالملح، ثم بعد ذلك تحضر طاسة وتوضع بها الزبدة وترفع على النار وعند تشيش اللحمة فى الأسياخ الخشب تحمر فى الزبدة جيدًا ثم تقدم ساخنة.

*****

١٢ـ شيش لواد ينببر

المقادير:

نصف كيلو لحمة بتلو مقطعة قطع صغيرة + أشياش خشب + عصير ليمون + ثوم + زبدة ١٥٠ جرام + بطاطس صغيرة جدًا مسلوقة + ملح + فلفل أسود.

الطريقة:

تحضر اللحمة وتتبل بالملح والفلفل الإسود وعصير الليمون + والثوم المفرى ثم تشيش فى الأسياخ مع البطاطس قطعة لحمة ثم قطعة بطاطس حتى يكون السيخ فيه ٤ قطع لحمة مع ٣حبات بطاطس وبعد ذلك تحضر صنية وتوضع بها الزبدة ثم الأشياش وتدخل بالفرن وتترك حتى يتم نضجها ثم بعد ذلك تقدم بالأشياش مع السلطات وخضار سوتية.

*****

١٣ ـ شيش روابينيه

المقادير:

نصف كيلو لحمة بتلو مقطعة رأس عصفور + دقيق بيض ٢ + بقسماط + زبدة ٢٥٠ جرام + ملح + فلفل أسود + أشياش خشب.

الطريقة:

تحضر اللحمة وتتبل بالملح والفلفل الأسود ثم توضع فى الدقيق ثم البيض ثم البقسماط ثم تشيش، ثم تحضر طاسة وتوضع بها الزبدة، ثم تحمر فيها أشياش اللحمة، ثم بعد ذلك تقدم ساخنة لك ولأسرتك.

*****

١٤ ـ شيش إسكالمودير

المقادير:

نصف كيلو لحمة ضانى من الفخدة + ٢ بصلة مبشورة + حبة طماطم واحدة مبشورة + ١٠ فصوص ثوم مفرى + ملح + فلفل أسود + زيت طعام.

الطريقة:

تحضر اللحمة وتقطع رأس عصفور ثم تحضر بيرام وتوضع به اللحمة وتتبل بالملح والفلفل الأسود والثوم المفرى وعصير الطماطم والبصل والزيت، ثم يدخل بالفرن وتترك حتى يتم نضجها جيدًا، ثم تخرج من الفرن وتقدم ساخنة.

*****

١٥ ـ شيش سوليير

المقادير:

نصف كيلو لحمة ضانى مفرومة + بصل أورمة نصف كيلو + فلفل أخضر رومى + طماطم حجم صغير نصف كيلو + ملح + فلفل أسود + خل+ عصير بصل + زيت طعام + أشياش.

الطريقة:

تحضر اللحمة وتعصج بالملح والفلفل الأسود وعصير البصل وملعقة خل صغيرة، ثم بعد ذلك تحضر اللحمة وتكور ثم تشيش مع الفلفل الأخضر + الطماطم الصغيرة والبصل الأورمة، ثم بعد ذلك تحضر صنية وبها زيت وترص فيها اللحمة ثم تدخل بالفرن وتترك حتى يتم نضجها، ثم بعد ذلك تخرج من الفرن ثم تقدم ساخنة مع السلطات والمكرونة.

١٦ ـ شيش دوبوا

المقادير:

نصف كيلو لحمة ضانى ريش + ثوم مفرى ١٠ فصوص + عصير بصل + ملح + فلفل إسود + زبدة ١٥٠ جرام.

الطريقة:

تحضر الريش وتدق بالمبط وتتبل بالثوم والملح والفلفل الأسود وعصير البصل ثم تحضر صنية وتدهن بالزبدة وترص فيها الريش وتدخل بالفرن، ثم تترك لحين النضج، ثم تخرج من الفرن بعد نضجها وتجمل، وتقدم ساخنة لك ولأسرتك مع السلطة والأرز.

*****

ثانيا طرق طهى الدجاج

١٧ ـ دجاج دولميا

المقادير:

١ دجاجة مخلية + نصف كيلو لحمة مفرومة ضانى + بقدونس مفرى + بصل مفرى+ شمر مفرى+جزر مبشور+ملح + بهارات+ ورق ألمونيوم+ زبدة ١٠٠ جرام.

الطريقة:

تحضر الدجاجة وتغسل وتنظف جيداً ثم تحضر اللحمة وتعصج مع البقدونس المفرى والبصل والشمر الجزر والملح والبهارات، ثم تقوم بحشو الدجاجة بهذا الخليط ثم تدهن بالزبدة ثم تلف بورق الألمونيوم، ثم تدخل الفرن وتترك حتى يتم نضجها، ثم بعد ذلك تقطع شرائح وتقدم ساخنة.

*****

١٨ ـ دجاج تورنيدو

المقادير:

١ دجاجة مخلية مقطعة قطع صغيرة + بسلة مسلوقة ١٠٠ جرام + ١/ ٤ ك لحمة كندوذ + ٢ بصلة + ٥ فصوص ثوم + فلفل أسود بقدونس + ملح + بهارات + ورق ألمونيوم.

الطريقة:

تحضر اللحمة مع الدجاجة والبصل الثوم والبقدونس ويفرم بالماكينة ثم يتبل بالملح والفلفل الإسود والبهارات ثم تضيف إليها البسلة ثم توضع فى ورق الألمونيوم وتلف جيداً ثم تدخل بالفرن وتترك حتى يتم نضجها ثم تحمر بعد ذلك وتقطع شرائح وتقدم.

*****

١٩ ـ دجاج مارجيل

المقادير:

١ دجاجة مخلية + ثوم + زبدة + عصير طماطم + ملح + فلفل أسود + كمون.

الطريقة:

تحضر الدجاج ويقطع كاريهات ثم تحضر طاسة وبها الزبدة وتحمر فيها الدجاجة مع الثوم والملح والفلفل الإسود ثم بعد ذلك يضاف إليها عصير الطماطم مع الكمون ثم تترك لمدة ١٥ دقيقة على النار حتى يتم نضجها ثم تقدم مع الأرز والسلطة وجبة كاملة.

*****

٢٠ ـ دجاج باديج

المقادير:

١ دجاجة مخلية + بصل ٢ مقطع جوليان + ٢ بطاطس مقطعة كاريهات ومقلية + كمون + ملح + فلفل أسود + زبدة.

الطريقة:

تحضر الدجاج ويقطع قطع رأس عصفور ثم تحضر طاسة وبها الزبدة وتحمر فيها البصل مع الدجاج، ثم بعد ذلك تضيف إليها البطاطس مع الملح والفلفل الأسود والكمون وتترك حتى يتم نضجها، ثم بعد ذلك تقدم ساخنة.

*****

٢١ ـ دجاج سموليـر

المقادير:

عدد ١ دجاجة + بقدونس + بصل ٢ + شمر + بصله واحدة + دقيق + بيض + زيت قلى + الملح + فلفل أسود.

الطريقة:

تحضر الدجاجة وتخلى جيداً من العظام ثم تفرم فى الماكينة مع البصل والشمر والبقدونس ثم تحضر طاسة وتوضع بها الزيت، ثم ترفع على النار وتصبع كفته الدجاج وتغمس فى الدقيق مع البيض وتقلى فى الزيت، ثم بعد ذلك يرش عليها الملح والفلفل الأسود ثم تقدم ساخنة.

*****

٢٢ ـ دجاج دوارير

المقادير:

١ دجاجة مخلية + نصف كيلو مكرونة لسان عصفور + عصير طماطم + ٢ بصلة + ملح + زبدة ١٥٠ جرام.

الطريقة:

تحضر الدجاجة وتقطع قطع صغيرة ثم تحضر حلة وتوضع بها الزبدة وتحمر فيها لسان العصفور ثم توضع معها قطع الدجاج والبصل المفروم والملح، ثم بعد ذلك تضيف عصير الطماطم مع كوب ماء ثم تغطى وتترك على النار لمدة النضج، ثم بعد ذلك ترفع من على النار وتقدم وجبة ساخنة مع السلطة لك ولأسرتك.

*****

٢٣ ـ دجاج شالير

المقادير:

١ دجاجة + ربع كيلو جزر كاريهات + بسلة ثمن كيلو مفصص + بصلة ٢ مقطع كاريهات + ربع كيلو لية خروف + ربع كيلو لحمة مفرومة + ملح + فلفل أسود.

الطريقة:

تحضر الدجاجة وتخلى من العظم وهى سليمة ثم تفرم لية الخروف مع اللحمة المفرومة وتتبل بالملح والفلفل الأسود والبصل ثم يخلط معهم الجزر والبسلة ثم

تقوم بحشو الدجاج وتكتف جيدًا ثم توضع فى إناء به ماء وترفع على النار ثم تترك حتى يتم نضجها، ثم بعد ذلك تحمر فى الزبدة ثم تقدم ساخنة.

*****

٢٤ ـ دجاج سالينير

المقادير

١ دجاجة مخلية + ٣ ملاعق كارى هندى + ١٠ فصوص ثوم + ملح + فلفل أسود + زبدة ١٥٠ جرام + ١ جزرة مبشورة.

الطريقة:

تحضر الدجاجة وتقطع قطع صغيرة ثم تحضر طاسة وتوضع بها الزبدة وتحمر فيها الدجاج مع الثوم، ثم تضيف بعد ذلك الكارى الهندى مع الملح والفلفل الإسود والجزر المبشور، ثم بعد ذلك تترك حتى يتم نضجها، ثم بعد ذلك ترفع من على النار وتقدم ساخنة.

*****

ثالثا طرق طهى الحمام

٢٥ ـ حمام جاريه

المقادير:

عدد ٤ حمام + ثوم مفرى + بصل عصير + طماطم عصير + ملح + فلفل أسود + زيت طعام.

الطريقة:

تحضر الحمام وينظف جيداً ثم يقطع الحمام إلى أربع قطع، ثم يوضع فى هذه الأشياء عصير الطماطم مع الملح مع الفلفل الأسود والزيت وعصير البصل ويترك لمدة ساعة ثم بعد ذلك تحضر صنية وترص بها الحمام ثم تدخل الفرن ويترك حتى يتم نضجه، ثم بعد ذلك يخرج من الفرن ويرص فى طبق ويجمل، ثم يقدم ساخناً مع المكرونة والسلطة.

*****

٢٦ ـ حمام جيرانيه

المقادير:

عدد ٣ حمام + نصف كيلو كبدة مقطع كاريهات + نصف كيلو لسان عصفور + كوب عصير طماطم + كوب ماء ساخن + زبدة ١٥٠ جرام + ملح + فلفل أسود.

الطريقة: ـ

تحضر الحمام ويقطع جيداً إلى أربع، ثم تحضر إناء ويوضع به الزبدة ثم يرفع على النار وتشوح فيه الحمام مع الكبدة، ثم بعد ذلك تضيف لسان العصفور وتقلب حتى يحمر لونه ثم تضيف عصير الطماطم مع الملح والفلفل الأسود والماء الساخن ثم يغطى ويترك على النار حتى يتم نضجه ثم يرفع من على النار ويقدم ساخناً.

٢٧ ـ حمام إسموانيه

المقادير:

عدد ٤ حمامة مخلية + ثوم مفرى + ٢ حبة بطاطس كاريهات مقلية بالزيت+ بصلة مفرومة ناعم + كارى هندى ملعقة + ملح + زبدة.

الطريقة:

تحضر طاسة وتوضع بها الزبدة وترفع على النار وتشوح فيها الحمام المخلى ويكون مقطع قطع صغيرة ثم تضيف الثوم والبصلة المفرومة، ثم بعد ذلك تضيف الكارى الهندى مع الملح والبطاطس ويقلب جيدًا، ثم بعد النضج ترفع من على النار، وتقدم فى طبق وتجمل هذه الوجبة ثم تقدم ساخنة.

*****

٢٨ ـ حمام جاردن

المقادير:

عدد ٤ حمامة + باذنجان أسود رومى طرنشات عدد ٢ + لحمة مفرومة ربع كيلو + طرنشات جزر ٢ جزرة + طرنشات بصل عدد ٢ بصلة+ طرنشات بطاطس ٢ بطاطسة + طرنشات طماطم عدد ٤ + زبدة ٢٠٠ جرام + ملح + فلفل أسود + كمون + جوزة الطيب واحدة مطحونة + بيون لحمة نصف لتر.

الطريقة:

تحضر الحمام ويخلى من العظام ويفتح من الظهر وينظف ثم تحضر صنية وتدهن بالزبدة ثم ترص بها أولاً الحمام ثم طرنشات البطاطس والبصل، ثم اللحمة المفرومة ثم طرنشات الجزر مع الباذنجان ثم طرنشات الطماطم، ثم ترش عليها الملح والفلفل الأسود والكمون وجوزة الطيب ثم البيون ثم تدخل بالفرن وتترك حتى يتم نضجها ثم تخرج من الفرن تقدم وجبة كاملة الدسم ساخنة.

*****

٢٩ ـ حمام تراتاجى

المقادير:

عدد ٢ حمام مخلى من العظام + بصل أورمة عدد ٦ + طماطم ربع كيلو صغيرة + ملح + عصير ليمون + زيت قلى+ زبدة ١٠٠ جرام + أشياش خشب.

الطريقة:

تحضر الحمام ويقطع على أربعة ثم يوضع لمدة نصف ساعة فى الملح وعصير الليمون والزيت، ثم يشيش بعد ذلك ثم تحضر طاسة قلى وترفع على النار وبها الزبدة وتوضع فيها شيش الحمام وتحمر جيدًا حتى يتم نضجها، ثم بعد ذلك تشوى البصل الأورمة فى الفرن + الطماطم تقوم بقليها فى الزبدة سليمة وينزع منها الجلد بعد قليها ثم تحضر طبقاً وتوضع به الحمام مع البصل المشوى والطماطم المقلية، ثم تقدم وهى ساخنه.

*****

٣٠ ـ حمام فواجير

المقادير:

عدد ٢ حمامة مخلية من العظام + حمص شامى ربع كيلو ثوم مفرى + ٢ حبة طماطم مفرومة ناعمة + ملعقة طحينة خام + عصير ليمونتين + بقدونس مفرى + ملح + كمون + زيت طعام ويكون زيت ذرة.

الطريقة:

تحضر الحمام ويقطع ثم يسلق الحمص حتى يتم نضجة جيدًا، ثم يفرم فى خلاط مع عصير الليمون والطحينة، ثم بعد ذلك نحضر طاسة قلى وتوضع بها زيت ذرة مقدار نصف فنجان قهوة وتشوح فيها الحمام حتى ينضج، ثم تضيف الثوم لكى يحمر مع الحمام، ثم بعد ذلك تضيف الطماطم المفرومة مع البقدونس وتترك على النار حتى تنضج، ثم بعد ذلك تحضر بولة كريم كراميل كبيرة ألمونيوم أو قالب كيك ثم ترمى فيه خليط الحمام وتضع عليه خليط الحمص ويدخل بالفرن

لمدة خمس دقائق فقط فى نار هادئة ثم يخرج من الفرن ويقلب فى طبق ثم يجمل ويقدم ساخناً.

٣١ ـ حمام إسكاديه

المقادير:

عدد ٥ حمام مخلى من العظام+ ربع كيلو فول صويا+ بقدونس مفرى ناعم + بصلة واحدة + ٥ فصوص ثوم+ زبدة ٢٠٠ جرام + ملح+ كمون+ فلفل أسود.

الطريقة:

تحضر الحمام وينظف جيدًا ويقطع، ثم بعد ذلك تقوم بنقع الفول لمدة تتراوح ما بين ساعتين إلى ثلاث ساعات، وبعد ذلك تحضر الحمام مع الفول والبقدونس والبصلة والثوم ويفرم فى ماكينة ثم يتبل بالملح والكمون والفلفل الأسود، ثم بعد ذلك تقوم بتصبيع هذا الخليط ويقلى فى الزبدة، ثم بعد ذلك يقدم وجبة لذيذة مع المكرونة والسلطة.

*****

٣٢ ـ حمام داونكيه

المقادير:

عدد ١٠ حمامات مخلية من العظام + ملح + بهارات + زيت قلى +٣ بيضة + دقيق + بقسماط + نصف كيلو كبدة مقطعة قطع ناعمة جدًا + بصلة مفرومة ناعمة + بقدونس مفرى ناعم.

الطريقة:

تحضر الحمام وتقوم بفرمه على الماكينة ثم يتبل بالملح والبهارات، ثم بعد ذلك تحشيه بخليط الكبدة والبصل والبقدونس ويكون شكل حبة القطايق، ثم بعد ذلك يغمس فى الدقيق ثم البيض + البقسماط، ثم يقلى فى الزيت، وبعد ذلك تحضر سرفيس ويوضع به جرجير ويرص فيه مع البطاطس الشيبسى، ثم يقدم وجبة لذيذة جدًا للغاية لك ولأسرتك.

رابعاً: طرق طهى الأسماك والجمبرى

٣٣ ــ سمك إبوافيه

المقادير:

نصف كيلو سمك موسى + نصف كيلو سمك فيليه+ بقدونس مفرى ناعم+ ثوم مفرى ناعم+ بقدونس سليم+ عصير ليمون+ ملح+ كمون+ زبدة ٢٠٠جرام.

الطريقة:

تحضر سمك موسى وتنزع منه الجلد وينظف جيدًا، ثم تفرم سمك الفيليه مع البقدونس والثوم ثم يملح ويتبل بالكمون، ثم بعد ذلك تحضر السمك الموسى وتضيف عليه السمك المفروم ويلف بطريقه جيدة فى ورق ألمونيوم كل سمكة واحدة تلف، ثم بعد ذلك توضع فى الفرن مع الزبدة وتترك حتى يتم نضجها ثم تحضر طبق وتوضع به البقدونس السليم ويرص عليه هذا السمك بعد نزع الورق وترش عليه الملح مع الكمون وعصير الليمون، ثم يقدم وجبة لذيذة.

*****

٣٤ ــ سمك سولية

المقادير:

نصف كيلو سمك ثعبان + ثمن كيلو طحينة + عصير ليمون + فنجان خل + ملح + كمون + ثوم مفرى + بقدونس مفرى + زبدة ١٠٠ جرام.

الطريقة:

تحضر صنية وتدهن بالزبدة ويرص فيها السمك الثعبان بعد تنظيفه جيدًا ثم تقوم بوضع الطحينة بعد حلها بالخل وعصير الليمون والكمون والملح والثوم ماء دافىء وترش فوق السمك، ثم يدخل بالفرن حتى يتم نضجة، ثم بعد ذلك يخرج من الفرن ويرص فى سرفيس ويرش عليه البقدونس المفرى مع شرائح الليمون ثم يقدم وجبة لذيذة.

٣٥ ـ سمك جاميه

المقادير:

نصف كيلو سمك فيليه + ١٠٠ جرام زبدة + ثوم مفرى + بصل طرنشات + عصير ليمون + طرنشات طماطم + طرنشات باذنجان مقلى + ملح + كمون.

الطريقة:

تحضر السمك وينظف ويقطع شرائح ثم تدهن الصنية بالزبدة وترص فيها السمك ويتبل بالثوم والملح والكمون ثم ترص فوقه البصل الطرنشات ثم الباذنجان المقلى ثم الطماطم طرنشات، ثم توضع عصير الليمون ثم يدخل بالفرن ويترك حتى يتم نضجه، ثم بعد ذلك يخرج من الفرن ويقدم فى طبق مجمل بالبقدونس وطرنشات الليمون وطرنشات الجزر.

*****

٣٦ ـ سمك دوليببه

المقادير:

نصف كيلو سمك مرجان + شطة خضراء + ثوم مفرى + بقدونس مفرى + عصير ليمون + زيت + ملح + كمون.

الطريقة:

تحضر السمك وينظف جيدًا ويفتح من البطن وتقوم بحشوه بخليط الشطة الخضراء المطحونة مع الثوم المفرى والبقدونس المفرى وعصير الليمون والملح والكمون، ثم بعد ذلك تحضر صنية وترص فيها السمك ويرش عليه الزيت ثم يدخل بالفرن ويترك حتى يتم نضجه، ثم بعد ذلك يخرج من الفرن ويوضع فى طبق مجمل بطرنشات الليمون والبطاطس البوم فرايت.

*****

٣٧ ـ جمبرى شاريه

المقادير:

نصف كيلو جمبرى حجم كبير + ربع فلفل رومى أخضر مفرى + ٥ عيدان كرفس + ١٠ فصوص ثوم مفرى + دقيق + بيض ٣ بيضة + ملح + كمون + عصير ليمون + زبدة ٢٥٠ جرام.

الطريقة:

تحضر الجمبرى ويقشر ويفتح من الظهر وينزع منه النخاع الرملى وينظف، ثم بعد ذلك يتبل بالملح وعصير الليمون والثوم والكمون، ثم بعد ذلك تقوم بعجن الدقيق بالبيض مع الكرفس والفلفل الأخضر وملح، ثم تحضر طاسة وتوضع بها الزبدة لكى تحمر، ثم بعد ذلك تحضر طبق ويرص به الجمبرى ويجمل ثم يقدم.

*****

٣٨ ـ جمبرى إدارس

المقادير:

نصف كيلو جمبرى + ربع كيلو بطاطس مسلوقة + ربع كيلو بسلة خضراء مسلوقة + ٢ بصلة مفرومة محمرة + ثوم مفرى محمز + شمر + زبدة ١٠٠ جرام + ملح + كمون.

الطريقة:

تحضر الجمبرى وينظف ويقشر وينزع منه النخاع الرملى، ثم يقطع قطع صغيرة جدًا جدًا مثل حبة البسلة ثم تهرس البطاطس مع البسلة ويضاف إليها الجمبرى وتعجن جيدًا مع البصل والثوم والشمر المفرى والملح والكمون، ثم بعد ذلك تحضر صنية وتدهن بالزبدة وتفرد فيها هذا الخليط، ثم تدخل بالفرن، وبعد ذلك تخرج من الفرن وتقطع مثلثات ثم تقدم فى أطباق مجملة.

*****

٣٩ ـ جمبرى جارنك

المقادير:

نصف كيلو جمبرى حجم كبير + نصف كيلو دقيق + ملح + ٥٠ جرام خميرة بيرة + ٢ ملعقة زبده + ثوم مفرى + زيتون أسود مخلى + جبنة رومى مبشورة.

الطريقة:

تحضر الجمبرى ويقشر ويفتح من الظهر وترفع منه النخاع الرملى، ثم بعد ذلك يقطع قطع صغيرة ويحمر فى الزبدة، ثم بعد ذلك تقوم بعمل عجينة مكونة من الدقيق والملح والخميرة والزبدة وعندما تعجنها تقوم بفرد قطعة العجينة بالنشابة وتحشيها بالجمبرى والثوم والزيتون الأسود والجبنة الرومى ثم تلف وترص فى صنية مدهونة بالزيت وتدخل بالفرن، ثم بعد ذلك تخرجها من الفرن وتقطع ثم ترص فى، طبق وتقدم ساخنة.

*****

٤٠ ـ جمبرى كرافسير

المقادير:

نصف كيلو جمبرى منظف جيدًا ومقشر + طرنشات بصل + طرنشات طماطم + طرنشات ليمون + ثوم مفروم + طحينة ثمن كيلو + خل + ملح + كمون + علبة زبادى + زبدة ١٥٠ جرام.

الطريقة:

تحضر صنية وتدهن بالزبدة ثم ترص فيها الجمبرى المنظف والمقشر وهو متبل بالملح والثوم، ثم بعد ذلك تضيف إليه طرنشات البصل والطمام والليمون ثم تضيف أيضاً الطحينة بعد أن تحلها بالخل والزبادى والكمون، وترش على وجه الصنية ثم تدخل بالفرن وتترك حتى يتم نضجها جيدًا، ثم بعد ذلك تخرج من الفرن وترص فى أطباق، ثم تقدم مع طبق الأرز والسلطة.

أعزائى القراء...

يسعدنى أن أقدم لسيادتكم فى هذا الفـصل الجديد فى عالم الحلويات الشرقية والغربيـة، فإن هذه الأصناف التى تقدم لسيـادتكم فهى جديدة وحديثـة، وليست قدمت من قبل سواءً فـى الدول العربية أو الغربية، فهى حديـثة للغاية، وإن شاء الله سوف تعجب سيادتكم فى أدائها وفنها وطعـمها وتشرفكم عندما تقدمونها فى مناسبات وأفراح وأعياد الميلاد ولائم كبـيرة سواء فى المنازل أو المطاعم السياحية أو الفنادق ذات الدرجة الأولى الفايف إستارز، فهـذا شىء جميل جدًا للغاية، فإننى أدعـو الله أن يوفقنى دائمًـا أن أقدم لسـيادتكـم الجديد لكى أشـبع رغبـاتكم فى مطابخكم بمنازلكم ومطاعمكم وفنادقكم السياحية فلكم منى أطيب الأمنيات

الشيف/ إبراهيم عبد الله القرموطى

الفصل الثامن
أهم الأصناف المقدمة من أنواع الحلويات

١ ـ سويت ما دير.

٢ ـ سويت إبجاكيه.

٣ ـ سويت أمادين.

٤ ـ سويت إفواكهير.

٥ ـ سويت مانجولير.

٦ ـ سويت إجوافير.

٧ ـ سويت إفوالير.

٨ ـ سويت إنانسير.

٩ ـ سويت إفان.

١٠ـ سويت مالديكير.

أهم الأصناف المقدمة من أنواع الحلويات

١ ــ سويت مادير

المقادير:

ربع كيلو دقيق + ثمن ك زبدة + ٣ بيضات + ٢٠٠ جرام سكر بودرة + ربع كيلو عنب أحمر خالى من البذور + نصف كوب شاى كبير سكر جيلوكوز + ملعقة بودر + ٢ كيس فانيليا.

الطريقة:

تحضر الدقيق مع الزبدة وسكر البودرة ويوضع فى إناء ويضرب بالمضرب، وعندما يتجانس ضع عليه البيض والبيكينج بودر والفانيليا، وتستمر فى ضربه بالمضرب فعندما يكون سميك تحضر صنية وتوضع نصف العجينة بها، ثم توضوع العنب المقشر ومخلى من البذور ثم تضع باقى العجينة ثم تدخل بالفرن وتكون درجة الحرارة هادئة جدًا، وعندما تنضج تقلب فى طبق مستدير، ثم بعد ذلك توضع عليها سكر الجلوكوز، ثم تقدم وهى باردة.

*****

٢ ــ سويت إيجاكية

المقادير:

ربع كيلو دقيق + ربع كيلو سمنة بلدى + ثمن كيلو كريمة لبانى + جوز هند مبشور + مسكر بودرة ربع ك.

الطريقة:

تحضر الدقيق مع السمنة والسكر البودرة ويوضع فى إناء ويضرب بالمضرب؛ لكى يكون عجينة سميكة جدًا، ثم بعد ذلك تحضر العجينة وتقوم بفردها بنشابة حتى تكون رفيعة جدًا ثم تقطع دوائر صغيرة مثل فتحة فنجان الشاى وتقوم بحشوها بالكريمة وجوز الهند المبشور، وتضع فوقها واحدة أخرى بدون حشو،

وترص فى صنية وتدخل بالفرن فى نار هادئة جدًا ثم تخرج من الفرن بعد نضجها وتقدم باردة.

*****

٣ ـ سويت أمادين

المقادير:

ربعكيلو دقيق + كوب فنجان حليب + ٥ بيضة + ٢ كيس فانيليا + زبيب ١٠٠ جرام + فول سودانى مقشر ٥٠ جرام + جوز هند مبشور + سكر محلول سميك + ١٠٠ جرام زبدة.

الطريقة:

تحضر الدقيق والحليب والبيض والفانيليا وتقوم بعجنه جيدًا، وعندما تكون سميكة تحضر صنية مستديرة وتوضع بها نصف العجينة بعد دهنها بالزبدة، ثم ترش عليها الزبيب والفول السودانى وجوز الهند، ثم توضع باقى العجينة ثم تدخل الفرن على نار هادئة، وعندما تنضج تخرج من الفرن وتوضع عليها سكر المحلول حتى تشبع ثم تقدم ساخنة.

*****

٤ ـ سويت إفواكهير

المقادير:

ربع كيلو سكر بودرة + لتر حليب بقرى+ فنجان ماء الورد + نصف كيلو كنتلوب + ٣ أصابع موز + عدد ١ برتقالة بصرة + جيلاتين ١٠٠ جرام + فراولة ٢٠٠ جرام.

الطريقة:

تحضر الكنتلوب ويقشر ويقطع قطع صغيرة والموز يقشر ويقطع قطع صغيرة والبرتقال يقشر ويقطع قطع صغيرة والفراولة تغسل جيدًا وتنظف وتقطع الواحدة إلى نصفين، ثم بعد ذلك تقوم بضرب الكنتلوب والموز والبرتقال فى خلاط مع

كوب ماء، ثم بعد ذلك يصفى جيدًا بمصفاة سلك ثم تحضر إناء ويرفع على النار وبه الحليب والجيلاتين والسكر وعندما يغلى ضع عليه هذا ـ عصير الفواكه ـ ثم يقلب جيدًا ثم يرفع من على النار ويعبأ فى كاسات وتوضع فى كل كأس عدد ٣ حبات فراولة ثم يترك حتى يكون بارداً جدًا ثم يوضع فى الثلاجة لحين أن يكون قطعة واحدة ثم يقدم وعند التقديم ضع عليه كريم شانتيه.

*****

٥ ـ سويت مانجولير

المقادير:

١ كيلو مانجو جامدة مقشرة ومقطعة كاريهات+ لتر حليب بقرى + نصف كيلو سكر + ثمن كيلو نشا + ٣ باكو فانيليا.

الطريقة:

تحضر إناء وبه الحليب والسكر والفانيليا ويرفع على النار وعندما يغلى ضع عليه قطع المانجو ثم ترب النشا فى كوب ماء بارد، لكى يوضع على الحليب، ثم يقلب لمدة ٣ دقائق ثم يرفع من على النار ثم يصب فى كاسات ويترك حتى يبرد ثم يدخل فى الثلاجة ثم يقدم بارداً

*****

٦ـ سويت إجوافير

المقادير:

١كيلو جوافة + ٣ كيس فانيليا + سكر ربع كيلو + ١٠٠ جرام نشا + جوز هند + زبيب + لتر ماء.

الطريقة:

تحضر الجوافة وتنظف وتغسل، ثم تقوم بعصرها فى الخلاط وتصفى جيدًا، ثم تحضر إناء وبه لتر الماء والسكر والفانيليا، ثم يرفع على النار وعندما يغلى أضف إليه عصير الجوافة مع النشا ويقلب جيدًا لمدة ٣ دقائق على النار، ثم يرفع

من على النار ويعبأ فى كاسات ثم يرش عليه الزبيب وجوزة الهند المبشورة الخشنة ثم يبرد فى الثلاجة ويقدم.

*****

٧ ـ سويت إفوالير

المقادير:

جوز هند نصف كيلو + سكر جلكوز نصف كيلو + زبيب ربع كيلو + فسدق حلبى ربع كيلو مقشر + تين مجفف ربع كيلو + زبدة ١٥٠ جرام.

الطريقة:

تحضر إناء وبه الزبدة وترفع على النار وتضع به جوزة الهند وتحمر جيدًا ثم بعد ذلك ضع عليه السكر الجليكوز مع الزبيب والفسدق والتين، ويقلب جيدًا لمدة عشر دقائق على النار، وعندما يتجانس يرفع من على النار ويبرد، ثم بعد ذلك تقوم بتصبيع هذا الخليط صوابع أو حسب ما تحب أنت ثم يقدم.

*****

٨ ـ سويت إنانسير

المقادير:

نصف كيلو مكرونة إسباجتى + ربع كيلو جوز هند + سكر بودرة ربع كيلو + زبيب ١٥٠ جرام + زيت ذرة فنجان + لتر حليب بقرى + ماء ورد فنجان.

الطريقة:

تحضر إناء وتوضع به الزيت ويرفع على النار وتحمر فيه المكرونة الإسباجتى وتكون مقصوصة، ثم بعد ذلك توضع عليها الزبيب وجوزة الهند، ثم بعد ذلك تضيف الحليب مع الماء الورد والسكر وتقلب وتغطى حتى يتم نضجها، ثم بعد ذلك تعبأ فى أطباق، ثم تقدم ويرش عليها جوزة الهند مبشورة.

*****

٩ ـ سويت إفان

المقادير:

نصف كيلو دقيق + بيكينج بودر ملعقة واحدة + ربعكيلو سكر + زبدة ٢٥٠ جرام + كوب ماء + ٢ حبة كنتلوب + ربع ك قشطة + جوز هند ٢٥٠ جرام + سكر محلول ١ كوب + عسل أبيض ٢ فنجان.

الطريقة:

تحضر الدقيق ويعجن مع الماء والبيكينج بودر والسكر والزبدة، ثم بعد ذلك عندما يكون عجينة متجانسة جيدًا وسميكة تحضر صنية وتدهن بالزبدة وتوضع بها العجينة، ثم تدخل بالفرن وتترك حتى يتم نضجها، وعندما تنضج تبرد ثم تقسم نصفين وتوضع على طبق كرتون تحضر النصف الأول ويدهن بالقشطة ويحشى بالكنتلوب، ثم توضع النصف الآخر ويدهن بالقشطة والكنتلوب أيضا وجوز هند المبشور، ثم بعد ذلك توضع عليه محلول السكر + العسل الأبيض ثم تقدم.

*****

١٠ ـ سويت مالديكير

المقادير:

ربع كيلو دقيق + زبدة ١٥٠ جرام + ربع كيلو بودرة سكر + ربع كيلو شعرية + ٢٠٠ جرام كريمة + ٥٠ جرام فسدق + ٥ بيضة ربع كيلو فرارلة + كوب عسل أبيض كوب.

الطريقة:

تحضر الدقيق ويوضع فى إناء وبه الزبدة ويحمر، ثم بعد ذلك يبرد ويضيف عليه ربع كيلو السكر البودرة مع البيض ويعجن جيدًا، ثم تحمر الشعرية ثم تحضر صنية مستديرة وتوضع بها العجينة بعد دهنها بزيت ثم تدخل بالفرن وتترك حتى يتم نضجها، ثم بعد ذلك تخرج من الفرن وتوضع عليها الشعرية أولاً ثم الفسدق ثم الفراولة وتسقى بالعسل الأبيض،س ثم توضع الكريمة على الوجه ثم تقدم.

أعزائى القراء..

أنهى معكم هذا الفصل عن طهى بعض أنواع من الحلوى أى الحلويات، ويسعدنى أن تقدموها فى منازلكم مثل ما هو مبين لديكم فى هذا الفصل، فهى ذات طعم جيد ولذيذ جدًا للغاية، فترقبوا دائمًا منى الجديد فى عالم الحلويات وفن الطهى الحديث مع خالص تحياتى.

المؤلف

بشيف/ إبراهيم عبد الله القرموطى

الفهرس

الصنف	الصفحة

الصنف — الصفحة

الفصل الثالث: أنواع فواتح الشهية

الفصل الرابع: النشويات بأنواعها أرز ومكرونة

الصنف	الصفحة

الفصل الخامس: أنواع البيض

الفصل السادس: الفطائر

الصنف	الصفحة

الصنف	الصفحة